



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, können Sie bequem im Shop bestellen.

GEFRO GmbH & Co. KG
87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0
Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Puten-Saltimbocca mit Olivenbutter

- 2 EL GEFRO Natives Olivenöl Extra
- GEFRO Kräuterwürze
- 1 EL GEFRO Omega-3-Speiseöl
- GEFRO BIO Würzmischung »Bella Italia«
- 800 g kleine festkochende Kartoffeln, z.B. Drillinge
- 8 Putenschnitzel à 80 g
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen
- 4 Zweige Salbei
- 8 Scheiben Parmaschinken oder Coppa di Parma
- 2 EL Butter
- 100 g entsteinte schwarze Oliven, gehackt
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Petersilie, fein gehackt

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Puten-Saltimbocca mit Olivenbutter

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 45 Minuten

Nährwerte pro Portion:

26,4 g Fett	31 g Kohlenhydrate	42 g Eiweiß	5,5 g Ballaststoffe	551
kcal Brennwert				

Puten-Saltimbocca mit Olivenbutter Den Backofen auf 200 °C vorheizen. 800 g kleine, festkochende Kartoffeln, z.B. Drillinge in etwa 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Mit 1 EL **GEFRO Nativem Olivenöl Extra** und **GEFRO Kräuterwürze** marinieren. Die Kartoffelscheiben gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Ofenblech verteilen. Für ca. 20 Min. in den Ofen geben und garen.

8 Putenschnitzel à 80 g mit Salz und Pfeffer würzen, jeweils eine Salbeispitze darauf legen und mit je 1 Scheibe Parmaschinken oder Coppa di Parma bedecken. Den Schinken mit einem Zahnstocher fixieren. Die übrigen Salbeiblätter von den Zweigen zupfen.

1 EL **GEFRO Omega-3-Speiseöl** in einer Pfanne erhitzen und die Putenschnitzel mit den gezupften Salbeiblättern darin von beiden Seiten ca. 1 - 2 Min. braten.

2 EL Butter mit 1 EL **GEFRO Nativem Olivenöl Extra** in einem Topf schmelzen. 100 g entsteinte schwarze gehackte Oliven und 1 EL Zitronensaft zugeben und mit **GEFRO BIO Würzmischung »Bella Italia«** abschmecken.

1 EL fein gehackte Petersilie untermengen. Die Kartoffelscheiben aus dem Ofen nehmen und auf Tellern anrichten. Die Puten-Saltimbocca daraufsetzen und mit der Olivenbutter überziehen.

Tipp: Achten Sie beim Kauf von Oliven auf ein natürlich gereiftes Produkt. Natürliche schwarze Oliven sind ausgereifte grüne Oliven. Diese sind in ihrer Farbe meist etwas schwarz-rötlich oder violett-braun. Die tiefschwarzen Oliven sind mit einem Lebensmittelzusatzstoff gefärbt.