



Alle GEFRO-Produkte, die du zum Nachkochen benötigst, kannst du 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 Bio Olivenöl Nativ 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
- 8 Scheiben Parmaschinken oder Coppa di Parma
- 100 g entsteinte schwarze Oliven, gehackt
- 4 Zweige Salbei
- 2 EL Butter
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Petersilie, fein gehackt
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen

Weitere tolle Rezepte findest du 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

1 Kartoffeln vorbereiten:

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 Bio Olivenöl Nativ Extra und GEFRO Kräuterwürze marinieren. Die Kartoffelscheiben gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 20 Min. im Ofen garen.

2 Fleisch vorbereiten:

8 Putenschnitzel à 80 g mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils eine Salbeispitze darauflegen und mit 1 Scheibe Parmaschinken oder Coppa di Parma bedecken. Den Schinken mit einem Zahnstocher fixieren. Die restlichen Salbeiblätter von den Zweigen zupfen.

3 Saltimbocca braten:

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

4 Olivenbutter zubereiten:

2 EL Butter mit 1 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra in einem Topf schmelzen. 100 g entsteinte, gehackte schwarze Oliven und 1 EL Zitronensaft zugeben. Mit GEFRO BIO Würzmischung Bella Italia abschmecken und 1 EL fein gehackte Petersilie untermengen.

5 Anrichten & Servieren:

Die Kartoffelscheiben aus dem Ofen nehmen und auf Tellern anrichten. Die Puten-Saltimbocca daraufsetzen und mit der Olivenbutter überziehen.

Tipp: Achte beim Kauf auf natürlich gereifte schwarze Oliven. Diese sind ausgereifte grüne Oliven und meist schwarz-rötlich oder violett-braun. Tiefschwarze Oliven sind oft künstlich gefärbt.