

SALTIMBOCCA MIT POLENTA UND TOMATENA

FÜR 2 PERSONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 25 MINUTEN

PREIS FÜR DIE ZUTATEN: CA. 5,10 EURO

ZUTATEN:

200 ml Milch
1 Knoblauchzehe
ca. 60 g Polenta
12 kleine Tomaten
1 Zweig Rosmarin
6 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
4 Schweineschnitzel (à 60 g)
2 dünne Scheiben Parmaschinken
10 Salbeiblätter
1 EL Butter
1 EL Parmesan (frisch gerieben)
Außerdem: Holzspieße



ZUBEREITUNG:



Milch mit 200 ml Wasser, 1 angedrückten Knoblauchzehe und Salz aufkochen. Polenta einrühren und aufkochen. Dann bei kleinster Hitze 15- 20 Minuten quellen lassen. Dabei einen feuerfesten Untersetzer zwischen Topf und Herdplatte legen, damit die Polenta keine direkte Hitze mehr bekommt.



Tomaten waschen und mit Rosmarin und 4 EL Olivenöl in einen kleinen Topf geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.



Die Schnitzel nacheinander in einem Gefrierbeutel geben und mit einem Plattireisen oder Stieltopf sehr dünn klopfen. Mit je 1/2 Scheibe Schinken und 1 Salbeiblatt belegen.
Die Schnitzel zusammen klappen und mit Holzspießen verschließen.



Tomaten erhitzen und bei mittlerer Hitze 6-8 Minuten garen, bis sie leicht aufplatzen.



2 EL Olivenöl in einer Pfanne stark erhitzen. Die Saltimbocca salzen und pfeffern. In der Pfanne auf jeder Seite ca. 2 Minuten braten. Butter und restliche Salbeiblätter zugeben und 1 Minute weiter braten. Das Fleisch dabei mit der Salbeibutter beträufeln.



Parmesan unter die Polenta rühren. Tomaten, Polenta und Fleisch auf Tellern anrichten und mit der Salbeibutter beträufeln.

