



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 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
- 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

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.