

Poulet-Saltimbocca mit Fächerkartoffeln

Für 3 Personen

Zubereitungszeit: ca. 60 Min.

Pouletsaltimbocca

| | | |
|------|-------------------------------------|--|
| 3 | Pouletbrüstchen Salz und Pfeffer | Der Länge nach aufschneiden, zwischen zwei Klarsichtfolien legen und Flach klopfen. würzen Je eine Tranche Rohschinken und zwei Salbeiblatt auf die Schnitzel legen, aufrollen und die Enden mit einem Zahnstocher befestigen. In einer Bratpfanne erhitzen. Die Poulet-Saltimbocca begeben und bei kleiner Hitze 10-15 Min. braten |
| 6 | Tranchen Rohschinken | |
| 12 | Salbeiblätter | |
| 20 g | Butter | |

Fächerkartoffeln

| | | |
|----------|-------------------------------|---|
| 600 g | Kartoffeln, festkochend | Kartoffeln auf einen Esslöffel legen und sorgfältig fächerartig einschneiden; in die vorbereitete Form legen; Thymian in die Einschnitte verteilen; Kartoffeln mit Öl beträufeln, würzen |
| 4 Zweige | Thymian, abgezupfte Blättchen | |
| 3 El | Olivenöl Salz, Pfeffer | |

Backen: Umluft: Ca. 50 Min. in der Mitte des auf 220° vorgeheizten Ofens.

Alles auf vorgewärmten Tellern servieren.

