

Saltimbocca mit Poulet

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit ca. 1 Std. 35 Min.

Fächerkartoffeln

800 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, abgezapfte Blättchen	
3 El	Olivenöl Salz, Pfeffer	

Backen

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

Saltimbocca

4 Stk	Pouletbrüstchen, dünn geschnitten	Rohschinken und Salbei auf die Pouletbrüstchen legen, würzen
4 Tranchen	Rohschinken	
8 Stk.	Salbeiblätter Salz, Pfeffer	

Braten

In der Grillpfanne, ca. 12 Min. auf jeder Seite

