1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	100
© Salzburger Agrar Marke	ting_Martina Höfelmaier

Dauer: Schnell
Kategorie: Hauptspeisen
Saison: Ganzjährig
Für:
Verfasst von: Martina Höfelmaier

## Zutaten

400 G	Rehschnitzerl
100 G	Bauchspeck
	frischer Salbei
	Salz
	frisch gemahlener Pfeffer

## Zubereitung

1. Rehschnitzerl mit Salz und Pfeffer würzen.

Rezept für Raclette					
Rezept aus Magazin Herbst / Winter 2023					

Jedes Schnitzerl mit frischem Salbei belegen und in Speck einwickeln.

2.