

© Salzburger Agrar Marketing

Dauer: //\ittel
Kategorie: Hauptspeisen
Saison: Ganzjährig Sommer
Für: 4 Personen
Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

4 STUECK Hühnerbrust 4 BLATT Prosciutto 8 Salbeiblätter Salz Pfeffer Gefüllte Champignons

12 STUECK Champignons

20 ML	Olivenöl
10 G	gehackte Petersilie
	fein gehackter Knoblauch
	Salz
	Pfeffer
50 G	geriebene Nüsse
50 G	Parmesan
50 G	griffiges Mehl
50 G	Butter

Zubereitung

Saltimbocca

- 1. Die Hühnerbrust waagrecht halbieren, sodass es 2 dünnere Schnitzel ergibt.
- 2. Rohschinken längs halbieren.
- 3. Hendlschnitzel mit Prosciutto und Salbeiblättern belegen und mit Zahnstochern fixieren.
- **4.** Die unbelegte Seite mit Salz und Pfeffer würzen.
- 5. Saltimbocca beidseitig je 2 bis 4 Minuten auf dem vorgeheiztem Grill anbraten.
- 6. Anschließend etwas rasten lassen.

Gefüllte Champignons

- 1. Champignons schälen
- 2. Die Stiele abnehmen, hacken und mit der Petersilie und dem Knoblauch mischen.
- 3. Die Champignonköpfe damit füllen.

Butter, Mehl, Parmesan und Nüsse in eine Schüssel geben und mit den Fingerspitzen gut mischen und auf die Champignons verteilen.

- 5. Etwas Olivenöl darüber träufeln.
- **6.** Champignons auf den Griller legen und bei 200°C ca. 10 Minuten grillen.