



# *Saltimbocca mit gedämpften Tomaten*

aus Bruno's Küche

## Zutaten für 2 Personen

Gratinform von ca. 30x40 cm  
Zahnstocher  
½ Knoblauchzehe, in Scheiben  
½ EL brauner Balsamico-Essig  
1 EL Bratcrème  
wenig brauner Zucker  
½ kg Cherrytomaten am Zweig  
6 dünne Kalbsschnitzel, je ca. 40 g  
6 Tranchen Rohschinken, evtl. halbiert  
12 Salbeiblätter  
Bratbutter oder Bratcrème  
Salz, Pfeffer



## Und so wird's gemacht

Tomaten: Alle Zutaten bis und mit Pfeffer in die Gratinform geben, verrühren.

Tomaten dazugeben, vorsichtig darin wenden.

Tomaten im oberen Teil des auf 220°C vorgeheizten Ofens

10-15 Minuten backen, bis die Haut aufspringt.

Saltimbocca: Jedes Schnitzel mit je 1 Tranche Rohschinken und 1 Salbeiblatt belegen. Mit Zahnstocher fixieren. In der heissen Bratbutter beidseitig insgesamt 2-3 Minuten braten, würzen.

Saltimbocca und Tomaten anrichten.

 Meine Notizen