

Kochen

Mira Maurer

Mittwoch, 23.07.2025

Schnitzelchen mit Salbei und Schinken (Saltimbocca) mit Tomatenreis Für 4 Personen

Zutaten

Für den Tomatenreis

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 Stiele Thymian
2 Tomaten
250 g Langkornreis
2 EL Rapsöl
1 EL Tomatenmark
300 ml Gemüsebrühe, ca.
300 g Tomaten, passiert
etwas Salz
etwas Pfeffer
1 TL Paprikapulver, edelsüß
0,5 Bund Basilikum

Für die Saltimbocca

4 Schweineschnitzel, á ca. 150 g, alternativ Kalbsschnitzel
etwas Salz
etwas Pfeffer
12 Blätter Salbei
100 g Parmaschinken oder Schwarzwälder Schinken
6 EL Rapsöl

Zubereitung

1. **Für den Tomatenreis** Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Thymianblättchen abzupfen und fein schneiden. Tomaten abbrausen, trockentupfen.
2. Reis gründlich mit kaltem Wasser abbrausen und abtropfen lassen.
3. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig andünsten.
4. Reis zugeben und ca. 1-2 Minuten dünsten. Tomatenmark unterrühren und kurz anrösten.
5. Danach passierte Tomaten, Thymian und Gemüsebrühe unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und aufkochen lassen. Anschließend alles bei mittlerer Hitze, ca. 20 -25 Minuten garen, dabei ab und zu umrühren (bei Bedarf noch etwas Brühe zugeben).
6. Inzwischen **für die Saltimbocca** Schnitzel mit einem Plattiereisen oder Stieltopf gleichmäßig platt klopfen und in jeweils 3 Teile schneiden.
7. Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und jeweils mit Schinken und einem Salbeiblatt bedecken und mit einem Holzspieß feststecken.
8. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel-Schinken-Päckchen von beiden Seiten ca. 2-3 Minuten anbraten.
9. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen.
10. Die Schnitzel im Backofen bei ca. 100 Grad Ober- und Unterhitze, bis zum Servieren, warmhalten.
11. Die Tomatenwürfel unter den Reis mischen und weitere ca. 2-3 Minuten garen und erneut abschmecken.
12. Basilikumblätter fein schneiden und über den Tomatenreis streuen. Saltimbocca aus dem Ofen nehmen, mit dem Tomatenreis anrichten und servieren.