

Zutaten

- 4 Hähnchenbrüste
- 4 Blätter Salbei
- 4 Scheiben Parmaschinken
- Kochateliers Mediterranes Salz „Wunderwaffe“

Hauptgang

Saltimbocca vom Hähnchen

Entdecken Sie unser köstliches Saltimbocca vom Hähnchen! Einfach nachzukochen und perfekt für Feinschmecker. Jetzt bei Kochateliers ausprobieren!

So wird’s gemacht:

1. Die Hühnerbrüste von Fett und Sehen befreien, dann würzen und mit den Salbeiblättern belegen. Mit dem Parmaschinken einwickeln. In der Pfanne bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten ca. 2 Minuten anbraten und im Ofen bei 180 Grad ca. 8 Minuten fertig garen.