

ALLTAGS
CHEF by **Tefal**



Saltimbocca

VON DER HÄHNCHENBRUST MIT WARMEM BROTSALAT

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 30 Min.

+ 15 Min. Garen

ZUTATEN:

- 6 EL Olivenöl
- 4 Zweige Rosmarin
- 1 Knoblauchzehe (angedrückt)
- Salz + Pfeffer
- 1 Bio-Zitrone
- 1 rote Zwiebel (in Streifen)
- 300 g Aubergine (in 2 cm großen Würfeln)
- 300 g Zucchini (in 2 cm großen Würfeln)
- 8 Hähnchen-Minutenschnitzel (à ca. 80 g; gewaschen)
- 125 g gutes Ciabatta (in 1,5 cm großen Würfeln)
- 4 Scheiben Parmaschinken
- 8 Salbeiblätter
- 100 ml trockener Weißwein
- 250 g Kirschtomaten (halbiert)
- 2 Handvoll Parmesanspäne



ZUBEREITUNG:

- 1 In einer Tefal Pfanne 2 EL Öl erhitzen. Sobald sich das Thermo-Signal einheitlich dunkelrot färbt, Brotwürfel darin mit 1 Rosmarinzwig und Knoblauch ca. 10 Min. rösten, salzen. Beiseitestellen.
- 2 Zitrone halbieren, 1 Hälfte in Scheiben schneiden. Zwiebel in 1 EL Öl in derselben Pfanne 3 Min. weich dünsten. Aubergine mit 2 EL Öl hinzufügen und 3 Min. mitbraten. Zucchini dazugeben, 2 Min. mitbraten.
- 3 Inzwischen Hähnchen mit Salz würzen, auf jedem Schnitzel je ½ Scheibe Schinken sowie 1 Salbeiblatt mit 1 Zahnstocher feststecken.
- 4 Übriges Öl in einer Tefal Pfanne erhitzen. Sobald sich das Thermo-Signal wieder einheitlich dunkelrot färbt, die Schnitzel auf der belegten Seite 2 Min. mit den Zitronenscheiben anbraten. Schnitzel wenden, 2 Min. fertig braten. Mit Wein ablöschen und leicht verkochen lassen, Fleisch in der Pfanne schwenken, salzen und pfeffern.
- 5 Tomaten zum Gemüse geben, 2 Min. mitbraten. Brot hinzufügen, alles mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.
- 6 Jeweils etwas Brotsalat mit je 2 Schnitzeln anrichten, mit Sud aus der Pfanne beträufeln und mit Parmesan bestreut servieren.