

Gabriellas Salatsauce



SALTIMBOCCA Á LA GABRIELLA (3 PERS.)

Ein Rezept von Luisa Bernhardt, Bonn

6 Kalbfleisch-Scheiben, dünn geschnitten. (auch mit Rindfleisch möglich) 6 Scheiben Parmaschinken, 6 Blätter Salbei, möglichst frisch. (Vorsicht, getrockneter Salbei ist intensiver im Aroma!) 1-2 Knoblauchzehen, Olivenöl, Salz, Pfeffer, 200 ml Gabriellas Salatsauce

Dünn geschnittenes Kalbfleisch etwas klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Salbei belegen. Mit je einer Scheibe Parmaschinken umwickeln, und mit den zerdrückten Knoblauchzehen kurz von beiden Seiten anbraten. Ein einfaches Rezept für die schnelle Küche aber mit Raffinesse: Die bekannte Speise Saltimbocca aus Kalbfleisch wird besonders raffiniert, wenn man dazu angewärmte Gabriellas-Sauce reicht. Der cremig-nussige Geschmack passt hervorragend zu Salbei und Parmaschinken. Alles zusammen auf einem großen Teller hübsch arrangieren und Gabriellas Salatsauce darüber geben. Mit frischem, lauwarmem Ciabatta oder Baguette anbieten.

Wussten sie übrigens, dass salt´ im bocca „Spring in den Mund“ heißt?

GABRIELLAS
SAUCEN
MANUFAKTUR

Gabriella Claus
Burg Gudenu 1
Vorbürg 2
53343 Wachtberg

T: 0221 38 00 16
F: 0221 38 20 22
info@gabriellas.de
www.gabriellas.de

