

Ein Klassiker – gelingt perfekt mit Suvaditscher Plätzli à la minute

Gumpismuul - Saltimbocca



Plätzli à la minute

auftauen, trocknen und leicht würzen

Rohschinken, Salbeiblatt

mit Zahnstocher auf das Plätzli stecken, Schinken aussen

Wenig Olivenöl

in Bratpfanne erhitzen, Plätzli *nur kurz* beidseitig anbraten
zugedeckt warm stellen

Cherrytomaten

halbieren und im Bratenfond andünsten

Rotwein oder Marsala

ablöschen, etwas einköcheln, Hitze reduzieren

Kalte Butter

mit Schwingbesen einrühren, nicht mehr kochen!
Plätzli in der Sauce noch etwas nachgaren lassen und ev.
nachwürzen (z.B. mit Balsamico)

Dazu passt ein feuchter Risotto oder eine rassige Polenta.

Buon appetito!
Käthi Schmidt

