

Hühner Saltimbocca mit gefüllten Champignons

1/2 Saltimbocca

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Sommer Für: 4 Personen



Zutaten

4 STUECK	Hühnerbrust
4 BLATT	Prosciutto
8	Salbeiblätter
	Salz
	Pfeffer

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zubereitung

1. Die Hühnerbrust waagrecht halbieren, sodass es 2 dünnere Schnitzel ergibt.
2. Rohschinken längs halbieren.
3. Hendschnitzel mit Prosciutto und Salbeiblättern belegen und mit Zahnstochern fixieren.
4. Die unbelegte Seite mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Saltimbocca beidseitig je 2 bis 4 Minuten auf dem vorgeheiztem Grill anbraten.
6. Anschließend etwas rasten lassen.

Info

Hühner Saltimbocca mit gefüllten Champignons

2/2 Gefüllte Champignons

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Sommer Für: 4 Personen



Zutaten

12 STUECK	Champignons
20 ML	Olivenöl
10 G	gehackte Petersilie
	fein gehackter Knoblauch
	Salz
	Pfeffer
50 G	geriebene Nüsse
50 G	Parmesan
50 G	griffiges Mehl
50 G	Butter

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zubereitung

1. Champignons schälen
2. Die Stiele abnehmen, hacken und mit der Petersilie und dem Knoblauch mischen.
3. Die Champignonköpfe damit füllen.
4. Butter, Mehl, Parmesan und Nüsse in eine Schüssel geben und mit den Fingerspitzen gut mischen und auf die Champignons verteilen.
5. Etwas Olivenöl darüber träufeln.
6. Champignons auf den Griller legen und bei 200°C ca. 10 Minuten grillen.