

Saltimbocca mit Rosmarin-Kartoffeln und Ratatouille

Für zwei Personen

2 Kalbsschnitzel, à 160 g	6 Babykartoffeln	2 Scheiben Parma-Schinken
1 rote Paprikaschote	1 gelbe Paprikaschote	1 Zucchini
1 rote Zwiebel	400 g Dosen-Tomaten	1 Knoblauchzehe
1 Bund Rosmarin	1 Bund Thymian	1 Bund Oregano
6 Salbeiblätter	1 TL gemahlene Rosmarin	1 TL gemahlene Knoblauch
2 TL Zucker	2 TL Olivenöl	schwarzer Pfeffer, Meersalz

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln putzen und mit der Schale in Viertel schneiden. Mit dem Rosmarinpulver, dem Salz und dem Knoblauchpulver würzen und zusammen mit dem frischen Rosmarin auf ein Blech geben. In den vorgeheizten Ofen für etwa zwanzig bis fünfundzwanzig Minuten zum Garen geben. Das Kalbsfleisch waschen und trocken tupfen. Anschließend in kleine Stücke schneiden, mit den Salbeiblättern belegen und mit dem Parma-Schinken umhüllen. Das Ganze mit den Zahnstochern befestigen. In eine Pfanne mit heißem Olivenöl geben und von beiden Seiten anbraten. Eine weitere Pfanne mit dem restlichen Olivenöl erhitzen. Die Paprikaschoten waschen, trocken tupfen, von dem Kerngehäuse befreien und in kleine Streifen schneiden. Die Zucchini ebenfalls waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel sowie die Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Die Blätter von dem frischen Thymian und dem frischen Oregano abziehen und klein hacken. Das Ganze zusammen mit den geschälten Tomaten in die Pfanne geben und anbraten. Das Ganze mit dem Zucker nochmals abschmecken. Das Saltimbocca mit den Rosmarinkartoffeln und dem Ratatouille auf Tellern anrichten und servieren.

Tanja Pust am 29. Mai 2012