



**Dauer:** Mittel

.....

**Kategorie:** Hauptspeisen

.....

**Saison:** Ganzjährig Sommer

.....

**Für:** 4 Personen

.....

**Verfasst von:** Salzburg schmeckt

.....

## Zutaten

### Saltimbocca

.....

4 STUECK Hühnerbrust

.....

4 BLATT Prosciutto

.....

8 Salbeiblätter

.....

Salz

.....

Pfeffer

.....

### Gefüllte Champignons

.....

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

---

## 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.
- 
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.