

  
**Kochen  
mit Globus**




**Lyoner Saltimbocca  
in Grauburgunder auf Farfalle**




## Zutaten:

½ Ring Lyoner  
12 sehr dünn geschnittene Scheiben  
luftgetrockneter Schinken (Serrano)  
12 kleine Salbeiblätter  
120 ml Grauburgunder  
1 Schalotte  
Schwarzer Pfeffer geschrotet  
Feines Meersalz  
2 EL Olivenöl  
10 + 20 g Butter  
120 g Farfalle Nudeln

evtl. etwas gehobelter Parmesan  
*Dazu passt: Grauburgunder*

 4 – 6 Pers.

 30 Min.

 Schwierigkeitsgrad



**Schauen Sie das  
passende Zubereitungsvideo  
auf YouTube an!**

[www.youtube.de/GlobusGermany](http://www.youtube.de/GlobusGermany)



## Zubereitung:

Lyoner häuten und etwas schräg in 0,5 cm dicke Schnitzel schneiden. Schinken nebeneinander legen, mit je einem Lyonerschnitzel belegen und leicht würzen. Mit je einem Salbeiblatt belegen und einschlagen. Nebeneinander in eine Schale legen. Mit Wein übergießen und etwa eine Stunde ziehen lassen. Schalotte pellen und fein schneiden. Wein abgießen und auffangen. Saltimbocca mit Olivenöl und 10 g Butter in einer Pfanne goldgelb anbraten. Wieder aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Pfanne nicht reinigen! Nudeln nach Verpackungsanleitung garen. In der gebrauchten Pfanne mit der restlichen Butter anschwitzen. Weißwein zufügen, aufkochen.

Abgossene Nudeln in der Soße wenden, mit den Saltimbocca und einigen Salbeiblättern servieren.

