

Saltimboccaröllchen mit Thunfischsauce

(ergibt zwischen 12 und 24 Stück)

Zutaten:

Für die Saltimboccaröllchen:

- 3 dünne grosse Kalbsschnitzel (1/2 Kilo)
- 1 Bund Salbei
- Salz
- Pfeffer
- Öl oder Bratbutter zum Braten
- 12-24 Holzspiesse

Für die Sauce:

- Mayonnaise
- 1 Büchse Thunfisch
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Schnitzel flachklopfen und in Streifen, je etwa 2 cm breit und 10 cm lang, schneiden.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Salbei waschen und Blätter abzupfen. Je 1-2 Salbeiblätter auf einen Fleischstreifen legen.

Die Streifen fest aufrollen und das Röllchen auf einen Holzspieß stecken.

Thunfisch pürieren und unter die Mayonnaise (je nach Belieben) rühren.

Mit Pfeffer würzen.

Bratbutter oder Öl in der Bratpfanne erhitzen und die Spiesschen darin auf jeder Seite anbraten.

Bei mittlerer Hitze in 3 - 4 Minuten fertig braten.