



80. TonTopf - Tonkühles tönende Talk-Kochshow

Mai 2018

Manfred C. Schmidt, Krimiautor

Oma Cockies Saltimbocca mit Oma Cockies "Grüne Bohnen"

Zutaten (für 4 Personen):

- 4 (oder mehr) Putenschnitzel
- 8 - 10 Blätter Salbei (für jede Rolle 2 Blätter)
- 4 Scheiben (oder mehr) Parmaschinken
- Ghee zum Braten
- gehackte Zwiebel
- Salz
- Pfeffer
- Hühnerbrühe

Zubereitung:

- Die Putenschnitzel werden mit Frischhaltefolie bedeckt, plattgeklopft und anschließend halbiert;
- nun pfeffern und salzen. (Besser ist es, die Folie nach dem Plattkloppen zu entfernen!!!)
- Die Schinkenstreifen ggf. ebenfalls halbieren und so auf die Schnitzel legen, dass diese bedeckt sind, jeweils zwei Salbeiblätter dazu, alles einrollen (Rouladenlike) und mit zwei Zahnstocker fixieren.
- Mit der feingehackten Zwiebel werden die Röllchen nun 5 Minuten scharf angebraten (wenden!), anschließend ein bis zwei Tassen heiße Hühnerbrühe dazugeben und alles 15 Minuten bedeckt (Deckel drauf) köcheln lassen.

Dazu passen z. B. Dinkel-Bandnudeln und **Oma Cockies "Grüne Bohnen"**:



Zutaten:

- 500g (oder mehr) Bohnen
- Zwiebel
- Knoblauch
- Schinkenwürfel
- Salz
- Pfeffer
- Bohnenkraut
- Ghee/ Butter

Zubereitung:

- Die grünen Bohnen "ströpen", also die Spitzen und evtl. den Faden entfernen, abspülen und in Salzwasser 10 Minuten blanchieren (ggf. eine Messerspitze Natron zugeben, dann bleiben die Bohnen schön grün);
- anschließend das Wasser abgießen und alle Zutaten in der Pfanne "anbruzzeln".

Hinterher: **Oma Cockies gebackene Bananen**

Zum Schluss werden in einer Pfanne halbierte Bananen auf beiden Seiten gebacken und mit einer Schokoladensauce serviert.

Guten Appetit!