

# Steffens & Kiras Schnelle Saltimbocca von der Perlhuhnbrust mit Spinat

---

 [happy-mahlzeit.com/2019/10/08/steffens-kiras-schnelle-saltimbocca-von-der-perlhuhnbrust-mit-spinat/](https://happy-mahlzeit.com/2019/10/08/steffens-kiras-schnelle-saltimbocca-von-der-perlhuhnbrust-mit-spinat/)

## Zutaten für 2 Personen:

- 1 Perlhuhnbrust ca. 250g
- 1 - 2 Scheiben Speck
- 4 Salbeiblätter
- 50g Spinatblätter
- 1 Zitrone, unbehandelt
- 1 Zwiebel
- 1/2 Knoblauchzehe
- Öl
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Den Speck auslegen, die Perlhuhnbrust darauf legen, mit Salbei belegen und den Speck um das Fleisch schlagen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Perlhuhnbrust darin anbraten.

Die Zwiebel abziehen, in feine Scheiben schneiden und in einer 2. Pfanne im heißen Öl anbraten. Den Knoblauch abziehen, in Scheiben schneiden und mit dem Spinat zu den Zwiebeln geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Nach mehrmaligem Schwenken etwas Zitronenschale über das Fleisch raspeln und mit etwas Zitronensaft aromatisieren. Die gebratene Perlhuhnbrust mit dem Spinat auf Tellern anrichten und mit frisch gemahlenem Pfeffer verfeinern.

Rezept: Steffen Henssler

Quelle: Topfgeldjäger vom 10.10.2011