



Kikok-Hähuchen "Saltimbocca"

Zutaten (für 4 Personen):

4 halbe Kikok-Hähnchen-Filets
8 Scheiben Parmaschinken
16 Blätter Salbei
2 EL Butter
100 ml Marsala
Salz und Pfeffer frisch gemahlen

Die Kikok-Hähnchen-Filets der Länge nach halbieren, zwischen zwei Plastikfolien legen und leicht klopfen. Auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Je 4 Salbeiblätter auflegen, eine Scheibe Parmaschinken um die Filets wickeln und mit einem Zahnstocher feststecken.

Butter in einer Aluform zerlaufen lassen. Die Filets hineinlegen, Marsala dazugeben und ca. 15 Minuten auf den Grill legen.