

## Saltimbocca in Pilzrahm

Zubereitungszeit **40 Minuten**

Kalorien pro Portion **896**



### Zutaten für 4 Personen

8 Kalbsschnitzel  
frisch gemahlener Pfeffer  
8 Scheiben Parmaschinken  
250 g Linguine  
500 g Champignons  
2 EL Speiseöl  
8 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce  
200 ml Sahne

### Zubereitung:

1. Kalbsschnitzel trocken tupfen, etwas flach klopfen und mit Pfeffer bestreuen. Jedes Schnitzel mit einer Scheibe Parmaschinken und einem Salbeiblatt belegen und beides mit einem kleinen Holzstäbchen fixieren.
2. Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten. Champignons evtl. waschen, putzen und in Scheiben schneiden.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Schnitzel von jeder Seite ca. drei Minuten braten und warm stellen. Champignons in dem verbliebenen Bratfett anbraten, mit Sojasauce und Sahne ablöschen und etwas einkochen lassen.
4. Sauce mit Pfeffer abschmecken, mit den Schnitzeln und Nudeln servieren.

**Guten Appetit!**