

Zutaten

Für 4 personen

- 300 g Möhren
- 500 g Kartoffeln
- Salz
- 1 (ca. 250 g) kleine Fenchelknolle
- 1 (ca. 200 g) Zucchini
- 8 Stiel(e) Oregano
- 300 ml Gemüsebrühe (Instant)
- Meersalz
- 4 Putenschnitzel (à ca. 170 g)
- 3 Stiel(e) Salbei
- Pfeffer
- 8 Scheiben Parmaschinken ohne Fettrand
- 1 EL Olivenöl
- 2 EL dunkler Balsamico-Essig
- Zahnstocher
- Backpapier

Zubereitung

75 Minuten

1.

Möhren schälen, waschen und schräg in Scheiben schneiden. Kartoffeln gründlich waschen, längs vierteln und in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten kochen. Fenchel putzen, waschen und quer in Scheiben schneiden.

2.

Zucchini putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Oregano waschen, trocken tupfen. 4 Stiele zum Garnieren beiseite legen. Kartoffeln abgießen und in kaltem Wasser abschrecken. Kartoffeln, Oregano und vorbereitetes Gemüse auf eine mit Backpapier ausgelegte Fettpfanne des Backofens geben, 250 ml Brühe angießen, mit Meersalz bestreuen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) 40-50 Minuten goldbraun backen.

3.

Inzwischen Fleisch waschen, trocken tupfen, quer halbieren und etwas flacher klopfen. Salbei waschen, trocken tupfen und Blätter von den Stielen zupfen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, je 1 Scheibe Schinken und 1-2 Blätter Salbei auf das Fleisch geben, überklappen und mit Zahnstochern fixieren.

4.

Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Fleisch darin auf jeder Seite 3-5 Minuten goldbraun braten. Fleisch herausnehmen und warm stellen. Bratsatz mit Essig und 50 ml Brühe ablöschen. Gemüse herausnehmen, mit dem Fleisch auf Tellern anrichten, mit Bratsatz beträufeln und mit übrigem Oregano garnieren