Saltimbocca vom Skrei

Zutaten für 2 Personen:
100 g Vollkornspaghetti, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 4 EL Öl, 1 TL Siebenerlei, 250g Kirschtomaten, 100ml Weißwein, 2 kleine Zucchini, 300g Skreifilet, 8 Salbeiblätter, ca 8 Scheiben Parmaschinken, glatte Petersilie, Salz, Pfeffer

1. Spaghetti nach Packungsanweisung garen und abgießen. Zwiebel und noblauchzehe fein würfeln und in 1EL Öl mit Siebenerlei 1 Minute anschwitzen. Halbierte Kirschtomaten und Weißwein zufügen und bei starker Hitze 5 Minuten einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.

2. Zucchinis längs in dünne Scheiben schneiden in 2 EL Öl braten und salzen. Skreifilet vierteln. Jedes Stück mit 2 Salbeiblättern belegen und mit 1 bis 2 Scheiben Parmaschinken umwickeln, feststecken. In 1 EL Öl pro Seite 2 Minuten braten, pfeffern und mit den Beilagen anrichten

3. Glatte Petersilie hacken und ausdekorieren

Guten Appetit

Unsere Markttermine:

Mittwoch	**Hameln**	**07.00 - 13.00 Uhr**
	Salzhemmendorf	**08.00 - 13.00 Uhr**
Donnerstag	**Eschershausen**	**08.00 - 13.00 Uhr**
	Hameln EDEKA Lemkestr.	**07.30 - 18.00 Uhr**
	Hameln Hofverkauf Uferstr. 76 / direkt am Campingplatz	**15.00 - 18.00 Uhr**
Freitag	**Bodenwerder**	**07.00 - 13.00 Uhr**
	Springe	**07.00 - 13.00 Uhr**
Samstag	**Hameln**	**07.00 - 13.00 Uhr**

Fisch Meyer GmbH
Uferstraße 76 | 31787 Hameln | Telefon 05151 679167 | E-Mail info@fisch-meyer.de

FISCH MEYER
SEIT 5 GENERATIONEN – AUS LIEBE ZUM FISCH!