

## Filetspieße & Hähnchen-Saltimbocca

### Zutaten für 4 bis 6 Personen

- je 1/2 rote und gelbe Paprika
- 500 g Schweinefilet
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 3 Hähnchenfilets (à ca. 175 g)
- 3-4 Stiele Salbei
- 6 Scheiben Parma-Schinken (à ca. 20 g)
- 4 mittelgroße Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 2-3 Stiele Thymian
- grobes Jodsalz
- 2 EL Öl
- Jodsalz, Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung

- Paprika putzen, waschen und klein schneiden
- Schweinefilet waschen, trockentupfen und in dicke Scheiben schneiden
- Zwiebel schälen und achteln
- alles auf Spieße stecken
- Hähnchenfilets waschen, abtupfen und quer halbieren
- Salbei waschen, trockenschütteln und abzupfen
- in jedes Filet seitlich eine Tasche schneiden, 1 Scheibe Schinken und 1 Salbeiblatt stecken
- Tomaten waschen, kreuzweise einritzen
- Knoblauch schälen und in Scheibchen schneiden. Thymian waschen, abzupfen
- etwas Knoblauch und Thymian auf den Tomaten verteilen, mit Jodsalz bestreuen
- Filetspieße und Saltimbocca mit Öl bestreichen, würzen
- Spieße, Hähnchen-Saltimbocca und Tomaten auf dem heißen Grill ca. 10 Minuten braten
- alles auf dem heißen Grill 10-15 Minuten braten. Fleisch dabei öfter wenden
- dazu: Grillsoßen und Baguette