



Involtini

Zutaten f. 3 Personen:

6 dünne Kalbsnitzelscheiben
6 Scheiben Parmaschinken
Basilikum frisch
120 g Büffel-Mozzarella
2 EL Olivenöl
3 Schalotten
2 Knoblauchzehen
100 ml Weißwein
200 g Tomatenpuree
3 Tomaten
Chiliflocken
3 EL Petersilie

Zubereitung:

Schnitzel flach klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Jedes Kalbsschnitzel mit einer Scheibe Parma und drei großen Basilikumblättern belegen. Mozzarella gut abtropfen lassen und in 6 Stücke schneiden, auf den Rouladen verteilen, aufwickeln, feststecken.

In einer Bratpfanne Olivenöl erhitzen, die Involtini bei mittlerer Hitze ringsum anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Schalotten und Knoblauch pellen, in feine Würfel schneiden und mitschmoren. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Tomatenpuree 6 – 8 Min. mitkochen. Die Tomaten enthäuten (Haut kreuzweise einritzen und mit kochendem Wasser überbrühen), vierteln entkernen und in Würfel schneiden. Zu den Involtini geben und mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken oder ähnlichem würzen. Petersilie fein hacken und in die Sauce streuen.

Involtini aus der Pfanne nehmen und schräg durchschneiden. Tomatensugo auf den Tellern verteilen und die Involtini darauf anrichten, mit frischem Ciabatta servieren.