

Involtini sizilianisch

Für 8 Personen:

8 Kalbsschnitzel (à 80 g)	Salz, Pfeffer	2 Knoblauchzehen
40 g grüne Olivenpaste	30 g Parmesan	150 g Parmaschinken, Scheiben
1/2 Hand Salbeiblätter	2 EL Öl	80 ml trockner Weißwein
100 ml Kalbsfond	400 g Bandnudeln	

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Kalbsschnitzel trockentupfen, dann mit einem Fleischklopper plätten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Knoblauch schälen, fein hacken und in einer kleinen Schüssel mit der Olivenpaste und dem Parmesan verrühren. Die Parmaschinken- Scheiben längs halbieren.

Die Olivenmasse dünn auf die Schnitzel streichen und jeweils mit einer halben Scheibe Parmaschinken und ein paar Salbeiblättern belegen. Dann die Schnitzel eng zusammenrollen und mit einem Zahnstocher oder Küchengarn fixieren.

Das Öl in einem Bräter oder einer ofenfesten Pfanne erhitzen und die Involtini, sowie die übrigen Schinkenstreifen darin braun anbraten.

Involtini und Schinken herausnehmen und zur Seite stellen. Den Bratsatz mit Wein ablöschen und den Kalbsfond angießen. Alles kurz ziehen lassen, dann mit Salz und Pfeffer würzen. Die Fleischröllchen wieder hineinlegen und im vorgeheizten Backofen in 8-10 Minuten gar ziehen lassen.

Währenddessen die Pasta nach Packungsanleitung in kochendem Salzwasser al dente garen. Anschließend abgießen und abdampfen lassen.

Die Bandnudeln auf Teller verteilen. Die Involtini daneben anrichten. Mit Sauce übergießen und mit einigen frischen Salbeiblättern bestreuen.

NN am 13. Juni 2024