

Involtini

Für 6 Personen:

6 dünne Kalbschnitzel	6 Sch. Serranoschinken	100 g gerieb. Parmesan
1 Handv. Basilikum	150 ml Weißwein	200 ml süße Sahne
200 ml Gemüsebrühe	Olivenöl, Butter	Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker	Speisestärke	

Schnitzel dünn klopfen, würzen, mit Schinken, Basilikum und Parmesan belegen und aufrollen.

Rouladen mit Küchengarn binden.

Rouladen in Öl und Butter rundum anbraten.

Mit Wein, Sahne und Brühe ablöschen, würzen.

25-30 Minuten sanft köcheln lassen, eventuell Sauce andicken.

Mit Bandnudeln und Salat servieren.

Sauce vorsichtig salzen wegen der salzigen Brühe.

Lena Müller am 28. Februar 2025