Rezept

Involtini mit Kräuter-Nuss-Füllung

Ein Rezept von Involtini mit Kräuter-Nuss-Füllung, am 27.04.2024

Zutaten

8	dünne Kalbsschnitzel (je ca. 50 g)
	Zitronenpfeffer
1/2 Bund	Petersilie
2 Zweige	Rosmarin
8	getrocknete Tomaten (in Öl)
2 EL	Olivenöl
200 ml	Kalbsfond oder Brühe
	Holz- oder Metallspießchen
	Salz
4	dünne Scheiben Pancetta, Schinken oder Bacon
10 Zweige	Thymian
30 g	Walnusskerne
2 EL	frisch geriebener Parmesan
200 ml	trockener Weißwein (ersatzweise Kalbsfond)
1/2	Bio-Zitrone

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 485 kcal

Zubereitung

1. Die Kalbsschnitzel nach Belieben kalt waschen, trocken tupfen und einzeln zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie oder in einem Gefrierbeutel flach klopfen – sie sollen höchstens 1/2 cm dick sein. Mit Salz und Zitronenpfeffer würzen. Pancetta, Schinken oder Bacon halbieren und je 1/2 Scheibe auf jedes Schnitzel legen.

2. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und den größten Teil hacken, den Rest zum Garnieren beiseitelegen. Die Walnusskerne ebenfalls hacken. Die Tomaten abtropfen lassen und längs in Streifen schneiden.

3. Gehackte Kräuter, Nüsse und die Tomaten auf die Schnitzelchen legen, den Parmesan aufstreuen. Die Schnitzel aufrollen und mit den Spießchen feststecken.

4. Das Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Involtini darin rundherum scharf anbraten, dann bei schwacher Hitze offen 6-8 Min. braten, zwischendurch wenden.

5. Die Involtini aus der Pfanne nehmen und zugedeckt warm stellen. Wein und Fond oder Brühe in die Pfanne gießen, den Bratensatz unter Rühren lösen. Die Sauce bei starker Hitze auf gut die Hälfte einkochen lassen. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Beides in die Pfanne geben und die Sauce bei starker Hitze offen noch etwas einkochen lassen. Abschmecken und mit den Involtini anrichten.