Rezept

Involtini mit Basilikum & Parmesan

Ein Rezept von Involtini mit Basilikum & Parmesan, am 12.10.2024

Zutaten

150 g	Schalotten
5-6 EL	Olivenöl
8	Putenschnitzel (à 80 g)
	schwarzer Pfeffer
100 ml	Brühe
8	Zahnstocher
2	Knoblauchzehen
2 Bund	fein gehacktes Basilikum
	Salz
100 g	Parmesanspäne
200 ml	Weißwein

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 495 kcal

Zubereitung

1. Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken. In 2 EL Öl weich schmoren, mit dem Basilikum mischen. Schnitzel flach klopfen, salzen und pfeffern. Mit Basilikumpaste bestreichen, mit Käse bestreuen. Aufrollen und mit Zahnstochern feststecken.

2. Im Öl rundum 6-8 Min. anbraten. Zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze 15-20 Min. garen. Herausnehmen und warm stellen. Bratsatz mit Brühe und Weißwein ablöschen, auf die Hälfte einkochen. Restliches Öl nach und nach unterschlagen.