

Rezept

# Involtini mit Basilikum & Parmesan

Ein Rezept von Involtini mit Basilikum & Parmesan, am 24.04.2024

## Zutaten

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

## 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.