

#### Rezept

## **Involtini mit Meerrettich**

Ein Rezept von Involtini mit Meerrettich, am 18.05.2025

#### **Zutaten**

8 Putenschnitzel (à 0 g) Salz

schwarzer Pfeffer 8-12 TL geriebener Meerrettich (Glas)

**8 Scheiben** Serranoschinken **16** Salbeiblätter

2 EL Öl200 g Sahne8 Zahnstocher

### **Rezeptinfos**

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

# **Zubereitung**

- 1. Schnitzel zwischen Frischhaltefolie flach klopfen, salzen und pfeffern. Mit Meerrettich bestreichen, mit Schinken und Salbeiblättern belegen. Aufrollen und mit Zahnstochern feststecken.
- 2. In einer Pfanne im Öl rundum 6-8 Min. anbraten. Zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze 15-20 Min. garen. Herausnehmen und warm stellen. Bratsatz mit Sherry ablöschen. Sahne zugießen und etwas einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu passt Baguette.