

Rezept

Involtini mit Meerrettich

Ein Rezept von Involtini mit Meerrettich, am 25.04.2024

Zutaten

| | |
|-----------------------------------|--|
| 8 Putenschnitzel (à 0 g) | Salz |
| schwarzer Pfeffer | 8-12 TL geriebener Meerrettich (Glas) |
| 8 Scheiben Serranoschinken | 16 Salbeiblätter |
| 2 EL Öl | 100 ml Sherry medium |
| 200 g Sahne | 8 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. Zudeckt 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.