

Rezept

Involtini mit Tomaten

Ein Rezept von Involtini mit Tomaten, am 25.04.2024

Zutaten

3 Zwiebeln	3 Knoblauchzehen
8 getrocknete Tomaten in Öl Salz	4 dünne Putenschnitzel (à ca. 150 g) Pfeffer
4 TL mittelscharfer Senf 2-3 EL Olivenöl	4 Scheiben luftgetrockneter Schinken
4 Zweige Thymian kleine Holzspieße	1 Dose geschälte Tomaten (400 g)
	1 Prise Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen, eine fein hacken, die anderen in Spalten schneiden. Knoblauch schälen und hacken. Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und in Streifen schneiden.
2. Fleisch abspülen, trockentupfen, auf der Arbeitsfläche ausbreiten, unter Folie leicht platt klopfen. Fleisch salzen, pfeffern, mit Senf bestreichen. Mit Zwiebelwürfeln, je 1 Scheibe Schinken und Tomaten belegen, aufrollen. Mit Holzspießchen feststecken.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen. Involtini, Knoblauch und Zwiebelspalten darin hellbraun anbraten. Dosentomaten dazugeben und zerkleinern, Thymian waschen, trocknen und zugeben. Alles ca. 20 Min. schmoren lassen. Involtini herausnehmen, Thymian entfernen, die Sauce sämig einkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Röllchen in der Sauce mit Weißbrot servieren.