

Rezept

# Involtini mit Tomatenfüllung

Ein Rezept von Involtini mit Tomatenfüllung, am 25.05.2026

## Zutaten

|   |  |
|---|--|
| <b>600 g</b> kleine neue Kartoffeln oder Drillinge        | Salz                                   |
| <b>8</b> dünne Kalbsschnitzel (à ca. 50 g)                | <b>4 EL</b> rotes Pesto (aus dem Glas) |
| <b>4 dünne Scheiben</b> Parmaschinken                     | <b>8</b> getrocknete Tomaten (in Öl)   |
| <b>4 EL</b> Olivenöl                                      | <b>4 EL</b> frisch geriebener Parmesan |
| <b>400 ml</b> Kalbsfond (aus dem Glas, ersatzweise Brühe) | Pfeffer aus der Mühle                  |
|   | Holzspießchen                          |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und gründlich abbürsten. Längs vierteln und zugedeckt in wenig Salzwasser ca. 15 Min. garen. Inzwischen die Kalbsschnitzel einzeln zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie flach (ca. ½ cm) klopfen. Je auf einer Seite mit dem Pesto bestreichen. Die Schinkenscheiben halbieren und je ½ Schinkenscheibe und 1 getrocknete Tomate auf jedes Schnitzel legen. 2 EL Parmesan darüberstreuen. Die Schnitzel aufrollen und mit Holzspießchen feststecken.
2. In einer breiten beschichteten Pfanne ca. 3 EL Olivenöl erhitzen. Die Involtini darin rundherum scharf anbraten, dann bei schwacher Hitze 6-8 Min. braten, zwischendurch wenden und mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen und zugedeckt warm halten. Den Fond in die Pfanne gießen und den Bratensatz unter Rühren lösen. Bei starker Hitze auf die Hälfte einkochen lassen.
3. Die Kartoffeln abgießen und im Topf lassen. Das restliche Olivenöl dazugeben und die Kartoffeln rundherum kurz braten. Den übrigen Parmesan unterrühren. Die Involtini mit Sauce und Kartoffelspalten anrichten.