

Rezept

Schnelle Kaninchen-Involtini mit Ricottafüllung

Ein Rezept von Schnelle Kaninchen-Involtini mit Ricottafüllung, am 09.06.2026

Zutaten

8 Kaninchenfilets (etwa 600 g)	je 1 rote und gelbe Paprikaschote
2 Knoblauchzehen	¼ Bund Petersilie
100 g Ricotta	50 g Parmesan, frisch gerieben
2 EL Pesto (aus dem Glas)	Salz
Pfeffer, frisch gemahlen	2 EL Olivenöl
1 TL getrockneter Thymian	⅓ l trockener Weißwein oder Hühnerbrühe
1 TL Zitronensaft, frisch gepresst	Zahnstocher zum Feststecken

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 455 kcal

Zubereitung

1. Die Kaninchenfilets eventuell von Sehnen befreien und längs so weit einschneiden, dass man sie gut aufklappen kann, sie aber noch zusammenhalten. Dann die aufgeklappten Filets mit den Handballen schön flach drücken.
2. Die Paprikaschoten waschen, halbieren und putzen. Die Hälften in kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken.
3. Die Petersilie waschen, trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Mit dem Ricotta, dem Parmesan und dem Pesto verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Kaninchenfleisch ebenfalls salzen und pfeffern, die Ricottamischung darauf streichen. Die Kaninchenfilets aufrollen und die Enden mit Zahnstochern feststecken.
4. Das Olivenöl in einem breiten Topf erhitzen. Die Kaninchen-Involtini darin rundherum bei mittlerer Hitze etwa 2 Min. gut anbraten und herausnehmen. Knoblauch und Paprika mit dem Thymian im Bratfett andünsten. Mit Wein oder Brühe ablöschen und mit Salz, Pfeffer und dem Zitronensaft abschmecken. Die Involtini einlegen und alles zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 10 Min. schmoren. Auf vorgewärmten Tellern servieren.