

Involtini

Kategorie: *Hauptgericht*

Zubereitungszeit : *40 min*

Portionen: *4*

Zutaten:

- *8 kleine Kalbsschnitzel*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *50 g luftgetrockneter Schinken*
- *100 g gehackte Hähnchenleber*
- *Je 1 EL gehackte Petersilie und frisch gehackter Thymian*
- *1 Knoblauchzehe*
- *3 EL frisch geriebener Parmesan*
- *3 EL Mehl*
- *5 EL Butter*
- *200 ml trockener Weißwein*

Beschreibung:

1. *Die Kalbsschnitzel flach klopfen, salzen und pfeffern. Den Schinken fein würfeln und mit der Hähnchenleber und den Kräutern mischen. Die Knoblauchzehe schälen und hacken und mit dem geriebenen Parmesan unter die Fleischmischung rühren.*
2. *Die Schnitzel mit der Masse bestreichen, zusammenrollen und feststecken. Röllchen in Mehl wenden. Die Butter erhitzen und die Involtini von allen Seiten etwa 3 Minuten braten. Den Weißwein angießen und 20 Minuten schmoren. Mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken.*

Notizen:

