

Involtini in Tomatensauce

VORBEREITEN

25
Min.

ZUBEREITEN

115
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

4 Kalbsschnitzel à 120 g
5 Knoblauchzehen
50 g Pecorino
4 Scheiben Prosciutto
1/2 Bund Basilikum
1 Zwiebel
3 Esslöffel Tomatenmark
250 ml Rotwein
250 ml Rinderbrühe
800 g gehackte Dosentomaten
100 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

4 Rouladennadeln

- 1 -

Knoblauch und Zwiebel schälen und fein hacken. Pecorino reiben. Basilikumblätter von den Stängeln zupfen. Kalbsschnitzel plattieren.

- 2 -

Kalbsschnitzel mit jeweils einen Teelöffel Pecorino, Knoblauch, Prosciutto und Basilikumblättern belegen. Einrollen und mit Rouladennadeln arretieren.

- 3 -

Öl in einem Bräter erhitzen. Involtini rundherum scharf anbraten und aus dem Topf nehmen. Hitze reduzieren und Zwiebel ca. 5 Minuten anbraten. Tomatenmark hinzufügen und für 3 Minuten anbraten. Mit Rotwein ablöschen und 3-5 Minuten köcheln lassen.

- 4 -

Brühe und Tomaten hinzufügen und kurz aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Involtini hinzugeben und abgedeckt bei mittlerer Hitze ca. 90 Minuten garen.

Gerollt und gefüllt ist es doch immer noch am besten. Wenn du ein Herz für Rouladen hast, dann solltest du die Variante der Italiener unbedingt mal kennen lernen. Statt Speck und Zwiebeln wickelst du Knoblauch und Prosciutto ein und lässt die Involtini in einer herzhaften Tomatensauce schmoren. Ein herrlicher Schmaus, nicht nur für den gemütlichen Sonntag.