



## **Involtini: Gefüllte Fleischröllchen**

### **Zutaten**

#### **Für 4 Personen**

- 200 g Spinat (alternativ Mangold, nur die Blätter, ohne weisse Rippen)
- Olivenöl extra vergine
- 8 dünne Kalbsschnitzel (alternativ vom Schwein oder Hühnchen)
- 8 Scheiben Parmaschinken
- 200 g Provolone, in kleine Würfel geschnitten
- 16 Salbeiblätter
- 2 EL Butter
- Salz und Pfeffer

### **Zubereitung**

1. In einer Schwenkpfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und den Spinat darin anschwitzen, bis er zusammenfällt. Salzen, auskühlen lassen. Die Schnitzel leicht plattieren, mit Schinken, Spinat und Provolone belegen, einrollen. Je mit 2 Salbeiblättern umwickeln und mit einem Zahnstocher fixieren.
2. In einer Bratpfanne Olivenöl und Butter erhitzen, die Fleischröllchen 10 Minuten bei mittlerer Hitze rundum braten. Salzen, pfeffern und weitere 3 Minuten zugedeckt bei kleinster Hitze ziehen lassen.
3. Die Involtini auf Teller verteilen, etwas Bratensaft darüberträufeln und mit luftigem Kartoffelpüree servieren.

Aus dem Buch: «Pura Passione», Claudio Del Principe, AT Verlag

Quelle: <https://zeitlupe.ch/panorama/essen-trinken/>