

KALBS-INVOLTINI MIT SPINATFÜLLUNG

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Involitini:

- ½ El Olivenöl
- 1 Zwiebel, fein geschnitten
- 1 Stück Ingwer fein geraspelt
- 400g Blattspinat, grob geschnitten
- ¼ TL Salz
- Wenig Pfeffer
- 60g geriebener Parmesan
- 8 dünne Kalbsplätzli (je ca.60g) flach geklopft
- ½ TL Salz
- wenig Pfeffer
- 4 Tranchen Schinken halbiert
- ½ EL Olivenöl
- 8 Zahnstocher

Tomatensauce:

- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Stück Ingwer fein geraspelt
- 1 Dose gehackte Tomaten
- ½ TL Salz
- wenig Pfeffer
- 1 dl Wein
- 20g geriebener Parmesan
- ½ Bund Basilikum



Zubereitung:

Spinatfüllung:

Öl in einer beschichteten Bratpfanne warm werden lassen, Zwiebel und Ingwer ca. 2Min. andämpfen, Spinat nach und nach begeben, dämpfen, bis alle Feuchtigkeit verdampft ist, würzen. Spinat etwas abkühlen, fein schneiden, Parmesan daruntermischen.

Involitini:

Kalbsplätzli würzen, mit Schinken belegen. 2 Esslöffel Füllung darauf verteilen, Plätzli aufrollen, mit je einem Zahnstocher fixieren.

Involitini portionenweise im heissen Öl bei mittlerer Hitze rundum ca.4Min. braten.

Sauce:

Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel und Ingwer an dämpfen, Tomaten und Wasser dazugeben, würzen. Sauce unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze ca.20 Min. köcheln.

Überbacken:

Etwas Sauce in die vorbereitete Form geben, Involitini begeben, restliche Sauce um die Involitini verteilen, mit Käse bestreuen. Ca.20 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens backen, anschliessend mit Basilikum bestreuen.