

Involtini vom Schwein, „italienisch gefüllt“, in herzhafter Senfsahne, Gnocci`s

- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Nicht nur für jeden Tag, kleiner Aufwand der sich lohnt

Zutaten

- 8 Schweineschnitzel à 60 g - 70 g (2 Stück p. P.)
- 50 g Parmaschinken (in dünnen Scheiben)
- 40 g trockener Appenzeller (Bergkäse)
- 12 frische Basilikumblätter
- 4 frische Salbeiblätter
- Butterschmalz zum Anbraten
- Salz, Pfeffer
- Für die Soße:
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 30 g Senf
- 1/8 l trockener Weißwein
- 1 El Mascarpone
- 125 ml Gläschen brauner Bratensaft aus dem Supermarkt
- Etwas Rosenpaprika

Zubereitungsart

Schritt1

Die Involtini:

Schritt2

Die Schnitzelchen zwischen 2 Klarsichtfolien dünn klopfen, auslegen. Leicht pfeffern, salzen und dünn mit Senf bestreichen.

Schritt3

Den Parmaschinken und den Appenzeller Käse zuschneiden, anpassen, darüber geben, ebenso die Basilikum - und die Salbeiblätter.

Schritt4

Die Seiten zunächst etwas einschlagen, aufrollen. Mit Küchengarne oder Rouladenklammern befestigen. Äußerlich würzen und leicht mit Mehl bestäuben. In heißem Butterschmalz von allen Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt5

Der Ansatz:

Schritt6

Die Zwiebelwürfel in einem ausreichend großen Bräter, in etwas Butterschmalz glasig angehen lassen. Mit Rosenpaprika bestäuben, den Senf mit anschwitzen und mit dem Bratensaft und Weißwein aufgießen.

Schritt7

Die angebratenen Rouladen wieder dazu geben, ca. 35 - 40 min. bei geschlossenem Deckel leise köcheln lassen.

Schritt8

Danach heraus nehmen, warm halten und die Soße auf die benötigte Menge reduzieren lassen.

Schritt9

Nach schmecken und die Rouladen wieder in die Soße geben.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Dazu empfehle ich in Butter und frischen Basilikumstreifen geschwenkte Gnocci Patate.

Rezeptart: Schweinefleisch **Tags:** nicht nur für jeden tag

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/involtini-vom-schwein-italienisch-gefüllt-in-herzhafter-senfsahne-gnoccis/>