

# Involtinis von der Putenbrust

- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Mit Parmaschinken, Wurzelgemüse und Ziegenkäse

## Zutaten

- Für die Involtinis:
- 12 Scheiben dünn geschnittene Putenbrust à 50g (3 Stück pro Person)
- 5 - 6 Scheiben Parmaschinken, zugeschnitten
- 100 g Ziegenkäse (geht auch mit Feta Käse)
- 1 Thymianzweig und 1 Rosmarinzweig zum mitbraten
- Für das Wurzelgemüse:
- 1 Möhre in dünnen Streifen
- 100 g Knollen oder Staudensellerie in dünnen Streifen
- 100 g Frühlingslauch in dünnen Ringen
- 1 - 2 fein geschnittene Knoblauchzehen (geht auch ohne)
- 4 - 5 getrocknete Tomaten in Öl
- Etwas Butter und Öl
- Salz, Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Füllung:

### Schritt2

Zunächst das in dünne Streifen gechnittene Wurzelgemüse in Butterschmalz, nur ganz anschwitzen. Salzen, pfeffern, ",bissfest halten", etwas abkühlen lassen.

### **Schritt3**

Den Parmaschinken passend zuschneiden, die Tomaten und den Ziegenkäse grob würfeln.

### **Schritt4**

Die Röllchen:

### **Schritt5**

Die Putenbrustschnitzelchen unter zwei Klarsichtfolien auslegen, recht dünn klopfen. Den Parma Schinken passend zuschneiden und mit jeweils eine Scheibe, einren El Gemüse, 2 - 3 Tomatewürfel und etwas Ziegen - oder Feta Käse dazu geben.

### **Schritt6**

Zunächst die Seiten einschlagen und erst dann alles aufrollen.

### **Schritt7**

3 Stück auf einen Spieß stecken, salzen, pfeffern und leicht mehlen.

### **Schritt8**

In heißer Butter mit etwas Öl, der gedrückten Knoblauchzehe, dem Thymian - und Rosmarinzweig von allen Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen..

### **Schritt9**

Danach die Röllchen in eine feurtfeste Form, setzen, mit geriebenen Parmesan überstreuen und einige Butterflöckchen darüber geben.

### **Schritt10**

Für 5 - 6 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben.

### **Schritt11**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt12**

Gern serviere ich meine Involtini auf kurz geschmortem Gemüse aus: Buntem Paprika, Zwiebeln, Blattspinat und Tomatenwürfeln.

### **Schritt13**

Dazu reiche ich: Gemüsenudeln oder Gnocci`s.

**Rezeptart:** Geflügel **Tags:** bunt, einfach und schnell, parma schinken

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/involtinis-von-der-putenbrust/>