

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/>