



## INVOLTINI

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- > 4 Kalbsschnitzel (600 g)
- > 8 Rosmarinzweige
- > 8 Scheiben Prosciutto (roher Schinken, zB Parma)
- > Salz & Pfeffer
- > 75 ml Marsala
- > 75 ml Kalbsfond
- > kalte Butter

### ZUBEREITUNG

- > Kalbsschnitzel in der Mitte durchschneiden, so dass man am Ende ca acht gleichgroße Stücke erhält. Das Fleisch in einen Frischhaltebeutel geben und breitschlagen.
- > Schnitzel von beiden Seiten salzen und pfeffern, mit einer Scheibe Speck belegen und mit jeweils einem Rosmarinzweig aufrollen. Die Rolle mit einem Holzspieß oder Zahnstocher fixieren.
- > Die fertigen Involtini in einer Pfanne pro Seite ca 2 Minuten scharf anbraten, anschließend in Alufolie wickeln und ruhen lassen.
- > Für die Sauce Marsala und Kalbsfond in die heiße Pfanne geben, mit dem Bratensatz kurz auf- und einkochen lassen. Das Ganze mit einem großen Stück kalter Butter montieren.
- > Das Fleisch zurück in die Pfanne legen und in der Sauce kurz erwärmen.
- > Die Involtini mit **Kräutern-Bohnensalat** servieren.

