

Involtini von der Kalbshuft und Penne mit Salbei



Zutaten für 12 Personen:

- 12 dünne Kalbshuftschnitzel à 150 g
- 750 g Ricotta
- 300 g getrocknete Tomaten
- etwas frischer Basilikum
- 100 g weisses Paniermehl
- 200 g geriebenen Parmesan
- 12 grosse Scheiben Parmaschinken
- Salz, Pfeffer
- etwas Butter und Olivenöl
- Zahnstocher
- für die Beilage:
- 1 kg Penne
- 12 grosse Blätter frischen Salbei
- etwas Butter
- 2 dl Weisswein
- 100g frisch geriebener Parmesan

Zubereitung:

Die getrockneten Tomaten über Nacht im Olivenöl einlegen.

Die Kalbsschnitzel zwischen 2 Klarsichtfolien dünn klopfen.

Ofen auf 150 Grad vorheizen.

Getrocknete Tomaten und Basilikum klein schneiden und mit dem Ricotta, Parmesan und den Semmelbröseln verrühren und abschmecken.

Die Kalbsschnitzel von innen salzen und pfeffern und mit der Masse dünn bestreichen, mit der Parmaschinkenscheibe belegen.

Die Rouladen zusammenrollen, dabei die Seiten leicht einklappen und mit dem Zahnstocher befestigen.

Die Involtini in einer großen Pfanne in einer Mischung aus Butter und Olivenöl rundherum anbraten und im Ofen noch ca. 15 Minuten fertig garen.

Die Pfanne mit etwas weiterer Butter dem frischem Salbei, sowie dem Weisswein und etwas Nudelwasser eine leichte Sauce für die Pasta herzustellen.

Die bissfest gekochten Penne darin kurz schwenken, abschmecken und mit den Rouladen anrichten.