

Involtini mit Käsefüllung

Zutaten

Zubereiten: ca. 35 Minuten

Für 4 Personen

Spiesschen oder Zahnstocher

Füllung:

10 g getrocknete Steinpilze, eingeweicht, gehackt

1 Zwiebel, gehackt

Butter zum Dämpfen

¼ Kopfsalat, gerüstet, in Streifen geschnitten

150 g Tessiner Halbhartkäse, z.B. Valle Maggia, in ca. 6×1 cm grosse Stängel geschnitten

8-16 Tranchen Rohschinken

8 dünne Kalbsplätzchen, je ca. 60 g, flach geklopft

Salz, Pfeffer

Bratbutter oder Bratcrème

2,5 dl Kalbsfond oder leichte Fleischbouillon

1-1 ½ EL Feigensenf, z.B. Vanini



Zubereitung

1. Füllung: Pilze und Zwiebel in Butter 5-10 Minuten dämpfen. Salat beifügen, dämpfen, bis er zusammengefallen und die Flüssigkeit eingekocht ist, abkühlen lassen. Mit Käse in Rohschinken wickeln.
2. Plätzchen würzen. Je ein Käsepäckli darauflegen und aufrollen, mit Spiesschen fixieren. In heisser Bratbutter rundum 5-7 Minuten anbraten. Mit Fond oder Bouillon ablöschen, Feigensenf dazugeben. Zugedeckt knapp unter dem Siedepunkt 4-6 Minuten ziehen lassen, abschmecken.

Feigensenf gibt es in gut assortierten Grossverteilern, Käsespezialitäten-Läden oder im Reformhaus.

Dazu passen Polenta oder Nudeln und ein Frühlingsgemüse.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 415 kcal, 47g Eiweiss, 25g Fett, 2g Kohlenhydrate.