



Involtini mit Käsefüllung



- Schwierigkeitsgrad: mittel
- Zubereitungszeit: 25 Minuten

Zutaten (für 4 Personen)

- 8 Scheibe Scheiben mit Frischkäse Die Sahnigen
- 8 dünn geschnittene Putenschnitzel á 80g
- 8 Blatt Salbei
- 2 Zweig Rosmarin
- Salz
- Pfeffer
- Öl zum Braten

Zubereitung

Putenschnitzel auf der Arbeitsplatte ausbreiten und mit Salz und Pfeffer würzen. Je 1 Scheibe Scheiben mit Frischkäse Natur auf ein Putenschnitzel legen, das Salbeiblatt in die Mitte geben und das Putenschnitzel sehr fest aufrollen. Die Nahtstelle mit einem Zahnstocher feststecken.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Rosmarinzwige hineingeben. Die Involtinis rundherum anbraten und für 10 Min. in den auf 160° C vorgeheizten Backofen stellen. Als Beilage eignet sich besonders gut Feldsalat oder Rucolasalat mit einem Walnussdressing.

Dieses Rezept gelingt garantiert mit Exquisa.

Scheiben mit Frischkäse Die Sahnigen

