CHEFKOCH

Rezept online aufrufen

Involtini à la Saltimbocca mit Sahnesoße

Fleischröllchen mit Salbei, Schinken und Käse



Die Schnitzel zwischen Frischhaltefolie sehr dünn klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Salbei, dem Schinken und einigen Streifen Emmentaler belegen und aufrollen wie eine Roulade und mit einer Rouladennadel oder einem Zahnstocher fixieren.

Die Röllchen mit Mehl bestäuben oder in Mehl wenden und in heißem Olivenöl von allen Seiten anbraten. Wein angießen und zugedeckt etwa 30 Minuten schmoren lassen. Die Rollen öfter wenden und mit der Soße übergießen. Dann die Panna (Kochsahne) unterrühren und weitere 15 Minuten köcheln lassen. Wenn nötig, den ausgelaufenen Käse in der Soße verrühren oder die Soße durch ein Sieb streichen.

Der Salbeigeschmack und der austretende Käse geben der Soße bereits ihren Geschmack. Wer es würziger möchte, kann natürlich mit Salz und Pfeffer nachwürzen oder noch einige Salbeiblätter in die Soße geben und mitkochen.

Arbeitszeit	ca. 20 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 45 Minuten
Gesamtzeit	ca. 1 Stunde 5 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal
Kcal p. P.	ca. 498

Zutaten für 4 Portionen:

4	Schweineschnitzel oder Kalbsschnitzel
120 g	Rohschinken, in Scheiben
150 g	Emmentaler, in Streifen
12	Salbeiblätter
200 ml	Weißwein, trockener
200 ml	Sahne zum Kochen (Panna da Cucina) oder Creme fraiche
2 EL	Mehl
	Olivenöl zum Braten
	Salz und Pfeffer

Rezept von: nogikon