

Involtini auf frischem Babyspinat

Pro Person 1 dünnes Kalbsschnitzel leicht pfeffern (nicht salzen, da der Schinken salzig ist) und je mit einer Scheibe Parmaschinken belegen. Darauf frische Basilikumblätter legen und dann mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen. Nun wie Rouladen fest aufrollen und mit Küchengarn oder Zahnstochern festbinden. Die Rouladen in Olivenöl von allen Seiten scharf anbraten, dann zu gleichen Teilen mit Wein, Wasser und Brühe ablöschen. Das Ganze - je nach Dicke der Rouladen - 15 bis 25 min köcheln lassen, nicht kochen.

Für den Spinat eine Zwiebel und eine Knoblauchzehe fein würfeln und in Olivenöl glasig dünsten. Frischen Babyspinat dazu geben, zerfallen lassen, salzen, pfeffern und gut erwärmen. Den Spinat auf einen Teller geben, die Fleischröllchen schräg in drei bis vier Stücke schneiden und auf dem Spinat anrichten.