

Zutaten:

- 4–5 Schalotten
- 3 Zehen Knoblauch
- 125 g Mozzarella
- 24 große Blätter Basilikumblätter
- 8 dünne Kalbsschnitzel à 80 g
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 8 Scheiben Parmaschinken
- 4 EL Olivenöl mit Limone
- 100 ml Weißwein

- 200 ml Passata

- 4 Tomaten

- 5 Stiele Petersilie

- 2–3 Stiele Kerbel

- Chili aus der Gewürzmühle (ersatzweise Chilipulver)

Zubereitung:

1. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Mozzarella in einem Sieb abtropfen lassen und trocken tupfen, halbieren und die Hälften in je vier gleich große Stücke schneiden. Die Basilikumblätter waschen und trocken tupfen.

2. Die Kalbsschnitzel zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie flach klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf jedes Fleischstück eine Scheibe Schinken legen. Darauf jeweils drei Basilikumblätter geben und ein Stück Mozzarella auf das Schnitzelende legen. Die Längsseiten der Fleischscheiben leicht einschlagen, dann die Schnitzel von der Breitseite her zu Rouladen aufrollen. Mit Holspießern oder Rouladennadeln feststecken.

3. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Involtini darin bei mittlerer Hitze rundum anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schalotten und den Knoblauch dazugeben und mit anbraten. Den Weißwein dazugießen und gut einkochen lassen. Die Passata dazugeben und sechs bis acht Minuten schmoren lassen.

4. Die Tomaten kreuzweise einritzen, kurz in kochendes Wasser tauchen, kalt abschrecken, häuten, vierteln und entkernen. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Petersilienblätter

abzupfen und in feine Streifen schneiden, die Kerbelblätter abzupfen und zum Garnieren beiseite

legen. Die Tomatenviertel und die Petersilie zu den Involtini geben, alles mit Salz, Pfeffer und

Chili abschmecken.

5. Die Involtini aus der Pfanne nehmen und jeweils schräg halbieren. Mit dem Tomatenragout auf

Tellern anrichten und mit dem Kerbel garnieren.