



Putenroellchen, gefuellt (Involtini)

fuer 2 Personen

Zutaten

Pfeffer
Salz
1/2 Bund Staudensellerie
1/2 Bund Thymian
125 ml Wein, weiss
2 El Oel, Oliven-
200 ml Fond, Kalbs-
30 g Parmesan, gerieben
50 g Fruehstuecksspeck
500 g Putenschnitzel
8 Stueck/e Oliven, schwarz
8 Stueck/e Tomaten, getrocknet

Schnitzel mit Salz und Pfeffer wuerzen, mit Speck, allen Tomaten und einigen Thymianzweigen belegen, mit Parmesan bestreuen, aufrollen und fest stecken. Sellerie in fingerlange duenne Streifen schneiden. Das Olivenoel in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die gerollten Schnitzel ringsum anbraten, mit Weisswein abloeschen. Sellerie in die Pfanne geben und kurz anschmoren. Kalbsfond angiessen, Oliven und uebrige Thymianzweige zugeben. Zugedeckt etwa 8-10 Minuten garen, Bratenfond bei starker Hitze offen einkochen. Thymianzweige entfernen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Dazu passt Kartoffellbrei