

Involtini al limone

(für 4 Personen)

Zutaten

8 dünne Schnitzel
(Schwein oder Kalb)
1 Bio-Zitrone (Schale!)

1/2 Bund Basilikum
8 Scheiben Schinken
(Parma od. Serano)

Olivenöl
1-2 EL Butter

2 EL Limoncello-Likör
250ml Gemüsebrühe
250ml Sahne

Salz/Pfeffer
1 EL Zucker

Zubereitung

Schnitzel waschen, trockentupfen und leicht flachklopfen.

Zitrone waschen, trocknen und **Schale abreiben**.

Schnitzel auf einer Seite mit **Salz** und **Pfeffer** würzen und mit **Zitronenabrieb** bestreuen.

Basilikum waschen, trocknen und Blätter abzapfen. Die **Schnitzel** mit den **Blättern** und darüber je einer Scheibe **Schinken** belegen.

Mit der „Füllung“ nach innen einrollen und mit Zahnstocher fixieren, dass eine kleine Roulade entsteht. Dann die Außenseite ebenfalls etwas salzen und pfeffern.

In einer Pfanne **Olivenöl** erhitzen und **Butter** zugeben und die Involtini rundum kräftig anbraten. **BEIM WENDEN: Butter zugeben**, *(damit diese nicht beim Braten verbrennt aber den Geschmack an die Involtini abgeben kann!)*

Involtini herausnehmen und in einer Auflaufform im **Backofen** bei **120 Grad** warmstellen.

Pfannensud mit **Zitronenlikör** ablöschen.

Gemüsebrühe und **Sahne** angießen und alles sanft aufkochen.

Restlichen **Zitronenabrieb** zugeben und den **Saft der Zitrone** in den Sud pressen.

Einreduzieren, bis eine sämige Soße entsteht und mit **Salz, Pfeffer und Zucker** abschmecken.

Dazu passen **Bandnudeln** ganz prima.

(Z.B Involtini auf Nudelbett anrichten und mit Soße überträufeln)

Und auch gedünstete Brokkoliröschen.