

# Involtini al pecorino

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std.

**8 dünne Kalbsplätzli**  
(z. B. Nuss, je ca. 80g),  
vom Metzger flach geklopft

**½ Teelöffel Salz**

**wenig Pfeffer aus der Mühle**

**100g Mascarpone**

**75g tiefgekühlter Blattspinat**,  
aufgetaut, ausgedrückt,  
grob gehackt

**50g Pecorino**, gerieben

**1 frisches Eigelb**

**1 Knoblauchzehe**, gepresst

**½ unbehandelte Zitrone**,  
nur abgeriebene Schale

**2 Prisen Salz**

**wenig Pfeffer aus der Mühle**

**2 Esslöffel Mehl**

**Bratbutter** zum Braten

1. Plätzli auf einer Seite würzen, wenden.
2. Mascarpone und alle Zutaten bis und mit Zitronenschale mischen, Füllung würzen, auf die ungewürzten Seiten der Plätzli verteilen, dabei ringsum einen ca. 1 cm breiten Rand frei lassen. Plätzli satt aufrollen und mit Zahnstochern fixieren.
3. Mehl auf einen flachen Teller geben, Involtini portionenweise darin wenden, überschüssiges Mehl gut abschütteln. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Involtini portionenweise bei mittlerer Hitze ca. 4 Min. braten, warm stellen. Bratfett mit Haushaltspapier auftupfen.



## Jus

**1½ dl weisser Portwein**

**2 dl Fertig-Kalbsfond oder  
Fleischbouillon**

**Salz**, nach Bedarf

**wenig Pfeffer aus der Mühle**

Portwein und Fond in dieselbe Pfanne giessen, Bratsatz lösen, Flüssigkeit auf ca. die Hälfte einkochen, absieben. Jus in die Pfanne zurückgiessen, würzen. Vor dem Servieren nochmals heiss werden lassen.

**Dazu passt:** Risotto.

**Tipp:** anstelle der Kalbsplätzli 4 Pouletbrüstli aufschneiden und mit Baunüssen, Roquefort und Birnen füllen.