



Involtini al Pomodoro

Zutaten für 4 Personen

Für das Petersilien Pesto

- 30 g Pinienkerne
- 8 TL Parmesan, frisch gerieben
- 2 Handvoll Petersilie
- 3 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- Pfeffer und Salz aus der Mühle

Für die Kalbsrouladen

- 4 Kalbsrouladen
- 4 Scheiben Prosciutto Crudo
- Salz aus der Mühle
- Pfeffer aus der Mühle



Schritt 1: Das Petersilien Pesto

Für das Pesto Knoblauch, Petersilie, Parmesan und Pinienkerne mit etwas Olivenöl pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 2: Die Kalbsrouladen

Erst die Rouladen beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen und dann das Petersilien-Pesto und den Parmesan auf den Rouladen verteilen. Legen Sie nun jeweils eine Scheibe Prosciutto Crudo auf die Rouladen und rollen sie diese ein. Zu guter Letzt die Roulade mit Klammern oder Stäbchen schließen und bei mittlerer Hitze von allen Seiten anbraten.

Verwendete Produkte





Für die Tomatensauce

- 200 ml Wasser
- 2 Dosen ORO d'Italia ganze geschälte Tomaten (à 400 g)
- 1 Zwiebel (mittelgroß)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 EL ORO di Parma Tomatenmark 3-fach konzentriert
- 1 Bund frisches Basilikum
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Schritt 3: Die Sauce

In die Pfanne Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben und anbraten. Dann die ORO d'Italia ganzen geschälten Tomaten hinzufügen und kurz mitköcheln lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und Petersilie, Basilikum und Tomatenmark untermischen und die Sauce mit 200 ml Wasser aufgießen und eine Stunde köcheln lassen.