Puten-Involtini mit mediterranem Pfannengemüse

Ein Gericht, das einfach immer passt.

Mittel | 6 Portionen | 45 min.



Der Begriff “Involtini” stammt vom italienischen *involtare* – „einwickeln“. Und genau das geschieht hier nicht nur mit Mozzarella und Basilikum, sondern auch mit den Sinnen: Wenn zarte Putenröllchen auf mediterranem Gemüse im Ofen schmoren, entfaltet sich ein Duft, der nach Süden ruft. Ein Gericht wie eine kleine Reise – schlicht, ehrlich und voll italienischer Lebensfreude.

Zutaten

6 Puten Schnitzel

6 Scheiben Parmaschinken

1 Kugel Mozzarella

1 Hand voll Basilikum

Zahnstocher

2 Paprika, gelb und rot

1 Zucchini

300 g Champignons

1 Pck. ORO di Parma Sugo Gemüse Tomatensauce

100 g Sahne

1 EL Mehl

50 g Parmesan

1 TL Oregano

Salz und Pfeffer

2 EL Olivenöl

Schritt 1: Involtini vorbereiten

Mozzarella in 6 Stücke schneiden, Putenschnitzel platt klopfen und würzen. Nun mit Parmaschinken, Basilikum und einem Stück Mozzarella belegen. Aufrollen, mit Zahnstocher fixieren und rundum goldbraun anbraten.

Schritt 2: Pfannengemüse zubereiten

Paprika und Zucchini vorbereiten und im Bratensatz der Involtini anbraten. Nun die in Scheiben geschnittene Zucchini dazugeben, kurz mitanbraten und mit Mehl bestäuben. Dann Soffritto, Sahne, Gewürze und 30 g Parmesan unterrühren und 1 Minute köcheln lassen.

Schritt 3: Backen und Servieren

Das Gemüse in eine Auflaufform geben, die Involtini daraufsetzen, mit Parmesan bestreuen und bei 180 °C Umluft ca. 20 Minuten backen. Heiß servieren!

Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte