



Italienische Minirolladen – immer wieder sehr beliebt!

# involtini

min  
5  
10  
15  
20  
25  
30  
35  
40  
45  
50  
55  
60

- 1 Bund Salbeiblätter
- 1000 g Putenfleisch (dünn geschnitten)
- 300 g Parmaschinken
- 1 Packung kleine Holzspieße
- 2 Gläser trockener Weißwein
- 1/2 Glas Marsala
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 1000 g Tagliatelle
- 1 Baguette



1. Den **Salbei** abspülen und die Blätter vom Stiel zupfen. Das **Putenfleisch** flach klopfen und in ca. 5 cm breite Streifen schneiden.



2. Auf einen Streifen **Parmaschinken** ein Stück Fleisch und 1–2 **Salbeiblätter** legen und **pfeffern**. Mit dem Schinken nach außen einrollen und mit einem kleinen **Holzspieß** zusammenhalten.



3. Die Involtini in einer Pfanne mit heißem **Olivenöl** auf allen Seiten kräftig anbraten. Die restlichen **Salbeiblätter** dazu geben.



4. Mit **Weißwein** ablöschen und mit **Marsala** verfeinern. Bei geringer Hitze weiter köcheln lassen, nach Bedarf **salzen** und **pfeffern**.



5. Die **Tagliatelle** in reichlich heißem Salzwasser al dente kochen lassen.



6. Die **Pasta** und die **Involtini** auf einem Teller anrichten und etwas **Marsala Sauce** aus der Pfanne darübergeben. Dazu frisch aufgeschnittenes **Baguette** reichen.