

Involtini di vitello di salsa al gorgonzola



Thema:	Kulinarisches Südtirol
Saison:	Urlaub in Italien (Alto Adige)
Besonderheit:	Involtini gefüllt mit Südtiroler Selchspeck und frischen Fisolen
Zu Beachten:	auf gute Kalbfleischqualität achten

Zutaten / Einkaufsliste (für 4 Personen)

4	Kalbsschnitzel (ca. 600g)
4	Scheiben würziger Selchspeck
4	Karotten
2	Zucchini (klein)
½ Bund	Petersilie
½ Bund	Schnittlauch
3	Schalotten
3	Knoblauchzehen
500 g	Fisolen
300 ml	Weißwein
300 ml	Brühe
150 g	Gorgonzola (mild)
500 g	Pappardelle
n.B.	Salz und Pfeffer
n.B.	Öl
n.B.	Mehl



Zubereitung

Die Kalbsschnitzel klopfen und die Fisolen putzen. Danach die Kalbsschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und einer Scheibe würzigem Selchspeck und ca. 6-8 Fisolen belegen (die restlichen Fisolen zur Seite legen) und zu Involtini (Kalbsröllchen) einrollen. Die Involtini von allen Seiten kurz anbraten und warm stellen. Die Schalotten fein hacken und im heißen Bratenrückstand goldbraun anrösten mit etwas Mehl stauben und mit dem Weißwein ablöschen. Kurz aufkochen lassen und die Brühe dazugeben. Den Schnittlauch und die Petersilie fein hacken und die Hälfte dazugeben, die Kalbsröllchen einlegen und für ca. 1,5 Stunden köcheln lassen und danach den Gorgonzola einrühren bis dieser sich aufgelöst hat.

Die Zucchini und Karotten in Streifen schneiden, sowie den Knoblauch fein hacken. Die Karotten und die restlichen Fisolen blanchieren und kalt abschrecken. Den Zucchini in etwas Öl anrösten und den feingehackten Knoblauch dazugeben und mitbraten. Danach die Karotten und die Fisolen dazugeben und mitrösten. Zum Schluss die restliche Petersilie und den Schnittlauch unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

Die Involtini gemeinsam mit dem Gemüse und den al dente gekochten Pappardelle servieren – Buon Appetito



Gutes Gelingen und Guten Appetit