

INVOLTINI VON DER PUTE MIT LEICHTER TOMATENSAUCE AUF ZITRONEN-LINGUINI MIT RUCOLA UND BASILIKUM

Für 4 Personen

40 g	Tomatenmark	20 g	Zwiebeln	100 g	Linguini	20 g	Basilikum	Muskat
120 g	geschälte Tomaten	720 g	Pute	8 ml	Zitronenöl	Butter	Knoblauch	
80 g	Serranoschinken	40 ml	Wasser	1	Zitrone	Salz		
20ml	Weißwein	4 g	Salbei	50 g	Rucola	Pfeffer		

Zubereitung:

Tomatensauce:

Zwiebeln in feine Würfel schneiden und anschwitzen (mit Butter garen, ohne dass die Zwiebelwürfel braun werden), mit dem Weißwein ablöschen und ihn ein wenig reduzieren (einkochen) lassen. Jetzt die geschälten Tomaten und das Tomatenmark hinzugeben und anschließend mit dem Wasser auffüllen.

Das Ganze eine Weile köcheln lassen, bis die Zwiebeln und geschälten Tomaten sehr weich sind. Nun alles pürieren und, um es in Soßenkonsistenz zu bringen, mit z. B. Mondamin anbinden. Mit Salz, Pfeffer und ein wenig Zucker abschmecken.

Involtini:

Die Putenbrust putzen (parieren), dann portionieren (in dünne Schnitzel), den Serranoschinken in dünne Scheiben schneiden und den Salbei waschen und zupfen. Die Schnitzel mit dem Schinken und dem Salbei belegen und einrollen, möglichst mit einem Schaschlikspieß fixieren. In einer Pfanne mit Öl kurz anbraten, im Ofen bei 160°C Umluft ca. 10-12 Minuten garen und erst zum Schluss noch einmal von außen würzen.

INVOLTINI VON DER PUTE MIT LEICHTER TOMATENSAUCE AUF ZITRONEN-LINGUINI MIT RUCOLA UND BASILIKUM

Für 4 Personen

Zubereitung:

Linguini:

Linguini in Salzwasser kochen, nebenbei den gewaschenen Rucola fein schneiden. Kurz vor dem Anrichten die Nudeln mit Butter, Zitronenöl, dem Saft der ausgepressten Zitrone, Salz, Pfeffer, Muskat und Knoblauch warm schwenken. Wenn die Nudeln warm sind, den Rucola dazugeben und den erst jetzt geschnittenen Basilikum ebenso. Nochmals probieren und anrichten.