



# REZEPT von Daniela Baier

## Puteninvoltini an cremiger Polenta

---

### Für die Involtini:

6 Putenschnitzel  
6 Scheiben Parmaschinken  
6 getrocknete Tomaten, in Öl eingelegt  
6 Minikugeln Mozzarella  
1 Bund Salbei  
4 EL Walnüsse  
3 EL Butter  
Paprikapulver / Salz / Pfeffer

Die Putenschnitzel zwischen einer Folie dünn planieren und anschließend von beiden Seiten mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die Walnüsse und getrocknete Tomaten mit Hilfe einer Küchenmaschine zerkleinern und die Masse gleichmäßig auf die Schnitzel streichen. Anschließend mit einer Scheibe Parmaschinken und einer Kugel Mozzarella belegen. Fleisch aufrollen und mit Zahnstochern befestigen. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und 1 EL Öl der eingelegten Tomaten dazugeben. Involtini rundum anbraten und kurz vor Ende die Salbeiblätter in die Pfanne geben, sodass diese noch Geschmack abgeben.

### Für die Polenta:

150 g Maisgrieß  
200 ml Milch  
100 ml Sahne  
700 ml Hühnerbrühe  
40 g Butter  
40 g Parmesan  
1 Zehe Knoblauch  
1 Lorbeerblatt  
Muskatnuss / Salz / Pfeffer

Für die Polenta Knoblauch abziehen und mit dem Messer andrücken. Milch, Sahne, 2/3 der Hühnerbrühe, Lorbeerblatt und Knoblauch im Topf aufkochen. Anschließend Lorbeerblatt und Zehe entfernen und den Maisgrieß einrühren. Kurz erneut aufkochen lassen und bei schwacher Hitze 15 Min. ruhen lassen. Nach der Garzeit je nach Konsistenz den Rest der Hühnerbrühe zugeben und die Polenta cremig rühren. Parmesan raspeln und mit Butter hinzugeben. Mit Muskatnuss, Pfeffer und Salz abschmecken.