



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.