



Involtini mit Salbeipesto und Pancetta

Zutaten für 2 Personen:

4 dünne Kalbsschnitzel

Salbei-Walnuss-Pesto

8 Scheiben Speck

100 g Parmesan

Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Kalbsschnitzel sehr dünn klopfen und mit Pfeffer und Salz würzen. Parmesan in feine Scheiben schneiden.

Kalbsschnitzel mit Salbeipesto bestreichen und mit Parmesanscheiben belegen. Anschließend die Schnitzel zu einer Roulade aufrollen und mit je 2 Scheiben Speck umwickeln.

Die Rouladen nebeneinander legen und auf 3 Spieße stecken und nochmals dritteln (siehe Bild).

Die Rouladen ca. 5 Minuten von jeder Seite grillen.

