

## Puten-Involtini mit Pasta

### Für 2 Personen

4 Putenschnitzel a 120 g	4 Scheiben Schinkenspeck, mager	250 g Tagliatelle, grün
6 Tomaten in Öl	2 EL Ajvar, mild	1 Bund Basilikum
2 Zweige Rosmarin	2 Zehen Knoblauch	1 EL Speisestärke
200 g Crème-fraîche	2 EL Balsamico-Crème	8 EL Olivenöl
4 cl Bitterorangen-Likör	300 ml Riesling, trocken	Meersalz
Pfeffer, bunt	Cayennepfeffer	

Die Putenschnitzel waschen und trocken tupfen. Anschließend salzen und pfeffern. Die eingelegten Tomaten in kleine Würfel schneiden. Die Crème-fraîche mit Cayennepfeffer, den klein geschnittenen Tomaten und dem Ajvar vermengen und abschmecken. Die Putenschnitzel mit der Crème bestreichen sowie mit je zwei Blättern Basilikum und einer Scheibe Schinken belegen. Anschließend die Fleischstücke zusammenrollen und mit den Holzstäbchen fixieren. Die Knoblauchzehen abziehen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die ganzen Knoblauchzehen und die Putenröllchen hineingeben und etwa fünf Minuten rundum anbraten. Anschließend die Rosmarinzweige dazu legen und mit dem Riesling und dem Bitterorangen-Likör ablöschen. Das Ganze bei geringer Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen. Die grünen Tagliatelle in einem Topf mit Salzwasser bissfest garen. Kurz vor dem Anrichten die Balsamico-Crème in die Fleischpfanne geben und die Soße mit Speisestärke etwas andicken. Die Puteninvoltini mit der Pasta und der Soße auf Tellern anrichten und servieren.

Petra Strobel am 10. Dezember 2009