

Involtini mit Salbei-Pesto und Bacon

Für 2 Personen:

4 dünne Kalbschnitzel Salbei-Walnuss-Pesto 8 Scheiben Bacon
100 g Parmesan Pfeffer, Salz

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

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

Die Rouladen nebeneinander legen, auf 3 Spieße stecken und nochmals dritteln.

Die Rouladen 5 Minuten von jeder Seite grillen.

NN am 15. Oktober 2018