



Anzahl: 9 Personen  
Rezeptgruppe: Hauptspeise  
Saison: ganzjährig



## Zarte Involtini an Mascarpone-Sauce

### Zutaten:

18 dünne Schweinsplätzli vom Nierstück (dicke 1,5mm)  
18 Tranchen Mortadella  
18 Basilikum Blätter  
18 Zahnstocher  
Bratbutter, Salz, Pfeffer

### Sauce:

3 dl Gemüsebouillon  
300 g Mascarpone  
3 TL Saft von Bio Zitrone und abgeriebene Schale  
½ Bund Basilikum in feinen Streifen  
Salz und Pfeffer

Für die Involtini die dünnen Schweinsplätzli vom Metzger flach klopfen lassen.  
Plätzli leicht würzen und mit einer Scheibe Mortadella und 1 Basilikumblatt belegen.  
Satt aufrollen und mit Zahnstocher fixieren.

Bratbutter in einer Pfanne heiss werden lassen, Involtini portionenweise ca. 4 Minuten braten, herausnehmen, würzen und zugedeckt beiseite stellen.

Hitze reduzieren, Bratfett mit Haushaltspapier auf tupfen.  
Für die Sauce, Bouillon, Mascarpone und Zitronensaft in derselben Pfanne gut verrühren, aufkochen, Hitze reduzieren, würzen.

Involtini wieder begeben, nur noch heiss werden lassen. Basilikum begeben.