

Spezialitads dal Grischun



INVOLTINI BÜNDNERART

Eine Bündner Variante dieses traditionellen Gerichts

Zutaten

(für 4 Personen)

8 sehr dünn geschnittene Kalbsschnitzel
wenig Salz
Pfeffer aus der Mühle
8 Tranchen Grischna Bündner-Rohschinken
2 E L Bratbutter
1 dl Weisswein
2 dl Bouillon

Füllung

120 g Mascarpone
30 g Bündner Rohess-Speckwürfelchen
2 EL gehackter Rucola

Garnitur

Rucola

Zubereitung

- Schnitzel würzen, mit Rohschinken belegen.
- Mascarpone mit den Speckwürfelchen und Rucola mischen und auf die Rohschinkentranchen verteilen. Das Fleisch zusammenrollen. Mit einem Zahnstocher

zusammenstecken.

- In der heissen Butter rundherum anbraten, Weisswein und Bouillon dazu geben und 10–12 Minuten zugedeckt weich schmoren.

Mit Rucola garnieren