

SIZILIANISCHE INVOLTINI



- 70 g Kalbsschnitzel
- 4 Scheiben Toastbrot
- 100 g Pecorino
- 2 EL Rosinen
- 2 EL Pinienkerne
- 1 kleiner Bund Petersilie extra fein geschnitten
- 2 EL Olivenöl

Kalbsschnitzel leicht flach klopfen, salzen, pfeffern.

Toastbrot in feine Brösel mahlen, mit geriebenem Käse, Rosinen, Pinienkerne sowie Petersilie und etwas Olivenöl gut vermischen.

Die Schnitzel darin beidseitig wälzen, zu einem Röllchen formen und gut zusammendrücken.

Die Röllchen abwechselnd mit Orangenstücken auf einen Spieß stecken.

In einer Pfanne beidseitig goldbraun anbraten und im Ofen bei 160° ca. 10 Minuten fertig garen.