

## Involtini mit Lauch

Menge, Zutaten	Zubereitung
6 Tomaten	würfeln
4 Schnitzel Salz, Pfeffer 4 Scheiben Schinken 120 g Parmesan geraspelt Zahnstocher	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ würzen, mit Schinken, Parmesan und Tomatenwürfel belegen, aufrollen</li> <li>➤ feststecken</li> </ul>
Olivenöl 150 ml Weißwein	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Schnitzel darin von rundum anbraten</li> <li>➤ Ablöschen</li> <li>➤ Zugedeckt ca. <b>10 Min. schmoren</b> lassen, ab und zu wenden</li> </ul>
2 Stangen Lauch  ½ TL Salz und Pfeffer	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ längs halbieren, waschen, in feine Ringe schneiden</li> <li>➤ in etwas Olivenöl andünsten, <b>GZ: 5 Minuten</b></li> <li>➤ würzen</li> </ul>



Dazu passt: Risotto, Herzoginkartoffeln, Petersilienkartoffeln