

# Involtinis von der Schweinelende mit Serranoschinken, Salbei und Mozzarella dazu Tomatensaugo und Nudeln

## Zutaten:

600 g Schweinelende  
8 Scheiben Serranoschinken  
8 frische Salbeiblätter  
150 g Mozzarella (am besten Büffelmozzarella)  
Salz & frisch gemahlener Pfeffer  
2 EL Olivenöl  
Zahnstocher oder Küchengarn  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
2 EL Olivenöl  
400 g stückige Tomaten (aus der Dose oder frische, gehäutet)  
1 EL Tomatenmark  
100 ml trockener Weißwein oder Gemüsebrühe  
1 TL Zucker  
1 TL getrockneter Oregano  
1 Zweig frischer Basilikum (oder 1 TL getrocknet)  
Salz & Pfeffer nach Geschmack  
400 g Pasta nach Wahl (z. B. Tagliatelle, Spaghetti oder Penne)  
frisch geriebener Parmesan  
etwas Olivenöl

## Zubereitung:

Zunächst wird die Schweinelende von Sehnen und Silberhaut befreit und in etwa einen Zentimeter dicke Medaillons geschnitten. Diese werden zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie vorsichtig flach geklopft, damit sie sich gut rollen lassen. Die Fleischscheiben werden leicht gesalzen – sparsam, da der Serranoschinken bereits würzig ist – und mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreut. Auf jede Scheibe legt man anschließend eine Scheibe Serranoschinken, ein frisches Salbeiblatt und ein bis zwei dünne Scheiben Mozzarella. Danach rollt man die Fleischscheiben von der kurzen Seite her vorsichtig auf und fixiert die Röllchen mit einem Zahnstocher oder etwas Küchengarn.

## Involtinis von der Schweinelende mit Serranoschinken, Salbei und Mozzarella dazu Tomatensaugo und Nudeln

In einer großen Pfanne wird nun etwas Olivenöl erhitzt. Die vorbereiteten Involtini werden darin rundherum scharf angebraten, bis sie eine gleichmäßig goldbraune Farbe angenommen haben, was etwa fünf bis sieben Minuten dauert. Anschließend nimmt man die Röllchen aus der Pfanne und stellt sie beiseite. Im verbleibenden Bratensatz werden die fein gewürfelte Zwiebel und der gehackte Knoblauch sanft angeschwitzt. Sobald sie glasig sind, gibt man das Tomatenmark hinzu und röstet es kurz an, bevor man mit dem Weißwein ablöscht. Nun kommen die stückigen Tomaten, der Zucker, der Oregano sowie Salz und Pfeffer hinzu. Diese Sauce lässt man bei mittlerer Hitze etwa zehn bis fünfzehn Minuten köcheln, bis sie leicht eindickt. Zum Schluss wird der Basilikum untergerührt.

Die angebratenen Involtini legt man nun in die Tomatensauce, deckt die Pfanne ab und lässt das Ganze bei niedriger Hitze weitere zehn bis zwölf Minuten schmoren. So verbinden sich die Aromen und der Mozzarella im Inneren der Röllchen kann schmelzen. Währenddessen wird die Pasta in reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung al dente gekocht, anschließend abgossen und mit etwas Olivenöl vermengt, damit sie nicht zusammenklebt.

Zum Servieren verteilt man die Nudeln auf Tellern, gibt etwas von der aromatischen Tomatensauce darüber und legt die Involtini darauf. Ein wenig frisch geriebener Parmesan und ein paar Basilikumblätter sorgen für den letzten Schliff. Wer mag, kann das Gericht noch mit einem Spritzer hochwertigem Olivenöl abrunden. Ein trockener Weißwein wie Pinot Grigio oder ein leichter Rotwein wie Chianti harmoniert besonders gut mit diesem mediterranen Gericht.

Guten Appetit wünscht das MADZ Team



**MADZ - DIE KOCHSHOW**