Involtini pizzaiola

Mit Zucchini und Risotto

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

6	Kalbsplätzli, dünn je ca.60g z.B Eckstück	Plätzli flachklopfen Auf einer Seite mit Pfeffer würzen
2 EL	Tomatenpesto	Plätzli wenden, mit Pesto bestreichen
150g	Mozzarella, grob gerieben	Darauf verteilen
12	Zahnstocher	Plätzli quer halbieren, aufrollen und mit Zahnstocher verschliessen
	Olivenöl	Involtini rundherum ca. 4 Min anbraten
Gemüse		
½ EL	Olivenöl	In der selben Pfanne heiss werde lassen
1	Zwiebel	Fein hacken, ca. 2 Min. rührbraten
1	Knoblauchzehe, gepresst	dazugeben
500g	Zucchini	Grob reiben, dazugeben und ca.5 Min. rührbraten
Risotto		
300gr.	Reis zB Arborio	
1	Zwiebel gehackt	Nach Grundrezept Risotto zubereiten
1	Knoblauchzehe gepresst	
1dl	Weisswein	
8dl	Gemüsebouillon heiss	

Anrichten:

Risotto, Gemüse und Involtini auf dem Teller anrichten

*