Involtini di maiale con formaggio - mit Schweinshals und Mutschli

In Italien würde für die Füllung der Involtini am ehesten Provolone verwendet, aber bei der Wahl des Käses darf man getrost der eigenen Vorliebe statt geben. Es sollte ein würziger, aber nicht zu rezenter und gut schmelzender Halbhartkäse sein. Das Sternenberger Mutschli passt da bestens. Begleitet wird es von frischem Basilikum und eingelegten Tomaten.

Zum Einwickeln eignen sich dünne Schnitzel vom Schweinshals sehr gut, er ist gut durchzogen, das bürgt für Saftigkeit und Geschmack, zudem lassen sich von ihm genügend grosse Schnitzel schneiden, die sich gut einrollen lassen. Auch eine knusprige Panade passt zum Schweinshals, auch sie sorgt dafür, dass das Fleisch schön saftig bleibt.

Zutaten (pro Portion)

2	Schnitzel vom Schweinshals (à 80g, ca. 1cm dick)
60g	Mutschli
6	Blätter frischer Basilikum
2-3	getrocknete Tomaten
	Zitronensaft
	Salz und Pfeffer
1	Ei
	Mehl
	Paniermehl
4	Zahnstocher
	Bratbutter

Zubereitung

Schnitzel leicht flachklopfen, beidseitig salzen und pfeffern, obenliegende Seite mit

Zitronensaft einpinseln.

Mutschli entrinden und zu 2-3mm dicken Scheiben schneiden. Getrocknete Tomaten würfeln.

Schnitzel mit den Käsescheiben belegen, seitlich je einen ca. 15mm breiten Rand freilassen, an der Breitseite ca. 4cm Rand freilassen. Basilikumblätter zu groben Streifen schneiden und auf den Käse streuen. Gewürfelte Tomaten darauf verteilen.

Schnitzel auf beiden Seiten leicht einklappen (damit der Käse nicht ausläuft). Schnitzel einrollen und mit einem oder zwei Zahnstochern fixieren.

Ei mit einer Gabel verklopfen, Paniermehl auf einen Teller streuen.

Involtini ringsum mit Mehl bestäuben, zuerst durch das Ei, dann durchs Paniermehl rollen.

In reichlich, nur mässig heisser Bratbutter ringsum braten, insgesamt 10-12 Minuten.

Schweinshals plattiert und gewürzt