



Truffner

*bewusst und
lecker genießen ...*

Party- und Buffet-Service

Feinkost-Metzgerei & Küche Truffner GmbH · Wilhelmstr. 80 · 72074 Tübingen

Zur richtigen Zeit das richtige Rezept.

Involtini mit Tomaten und Pinienkernen

FÜR 4 PERSONEN

500 G SPINAT
 4 ESSLÖFFEL OLIVENÖL
 1 SCHALOTTE
 1 BIS 2 KNOBLAUCHZEHEN
 1 ESSLÖFFEL ABGERIEBENE ZITRONENSCHALE (UNBEHANDELT)
 SALZ, PFEFFER, MUSKATNUSS
 100 G FRISCHKÄSE
 1 EIGELB
 300 G TOMATEN
 20 G PINIENKERNE
 40 G SCHWARZE OLIVEN OHNE STEINE
 8 KALBSSCHNITZEIN
 HALBER BUND THYMIAN
 HALBER BUND GLATTE PETERSILIE
 1 ZWIEBEL
 100 ML WEISSWEIN
 150 ML KALBSFOND
 AUSSERDEM: HOLZSTÄBCHEN

ZUBEREITUNG:

1. Den Spinat putzen, gut waschen und abtropfen lassen. In einem großen Topf ein Esslöffel Öl erhitzen, den Spinat tropfnass hineingeben und unter Wenden zusammenfallen lassen. Den Spinat in einen Duschschlag geben, gut ausdrücken und mittelfein hacken. Schalotte fein würfeln, Knoblauch fein hacken. Ein Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen, Schalotte und Knoblauch darin glasig dünsten, Spinat und Zitronenschale zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat herzhaft würzen und unter wenden zwei bis drei Minuten andünsten, dann abkühlen lassen. Den Spinat mit Frischkäse und Eigelb glatt rühren.
2. Die Tomaten in kochendem Wasser ganz kurz blanchieren, abschrecken und häuten, dann einmal quer durchschneiden. Die Pinienkerne ohne Fett goldbraun rösten. Die Oliven halbieren.
3. Die Kalbsschnitzel salzen und pfeffern. Die Spinatfüllung mit einem Messer auf die Putenschnitzel treichen, fest zusammenrollen, dabei Fleischränder leicht nach innen klappen. Die Involtini mit ein bis zwei Holzstäbchen zusammenstecken und nochmals mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian- und Petersilienblätter abtupfen, Petersilie grob hacken. Zwiebeln in feine Streifen schneiden.
4. Restliches Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Die Involtini bei mittlerer Hitze von allen Seiten darin goldbraun anbraten und in einen Bräter legen. Zwiebeln in der Pfanne anbraten. Mit Weißwein ablöschen und auf die Hälfte reduzieren. Mit Fond auffüllen, einmal aufkochen und zusammen mit Oliven und Thymian in den Bräter zu dem Fleisch geben. Zugedeckt bei mittlerer Hitze zehn Minuten garen, danach die Tomatenhälften zugeben und weitere zehn Minuten zugedeckt garen. Mit Petersilie und Pinienkernen bestreuen.

Fleischwaren

Edle Schinken und „ausgezeichnete“ Wurstwaren

Frischfleisch

Von einheimischen Tieren aus eigener Schlachtung

Frisch-Menue

Täglich frisch gekochte Außer-Haus-Verpflegung

Party-Service

Bankette und Buffets für 6–600 Personen

Feinkost

Frische Delikatessen aus unserer Küche

Hausanschrift:
 Wilhelmstraße 80
 72074 Tübingen
 www.truffner.de

Fon: 0 70 71. 92 77 77 (Verkauf)
 Fon: 0 70 71. 92 77 33 (Küche)
 Fax: 0 70 71. 92 77 92
 Mail: info@truffner.de

Bankverbindungen:
 Kreissparkasse Tübingen (BLZ 641500 20) 8978
 Volksbank Tübingen (BLZ 64190110) 1667 009
 USt.-Ident.-Nr. DE 146952499

Sitz der Gesellschaft: 72074 Tübingen
 Amtsgericht Tübingen: HRB 1400
 Geschäftsführer: Helmut Truffner