



## SCHNELLE HÜHNCHENINVOLTINI MIT 15-MIN RICOTTAGNOCCHI

### Zutaten für 4 Personen:

#### Für die Hühncheninvoltini:

4 Hühnchenschnitzel  
4 Scheiben Schinken geräuchert  
8 TL Frischkäse  
4 TL Kräuterbutter  
1 Pkg Mozzarella (125 g)  
Salz, Pfeffer  
2-3 TL fertiges Pesto (nach Geschmack)  
400 ml Schlagobers/Sahne



#### Für die Ricottagnocchi:

500 g Ricotta  
2 Eigelb (M)  
1 TL Salz  
60 g fein geriebener Parmesan  
75 g Weizenmehl, plus extra zum Bestäuben

#### Für die Involtini:

1. Die Schnitzel in einen Plastikbeutel geben und auf eine Dicke von ca. 5 mm plattieren, damit ihr sie leichter einrollen könnt. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden, die Schnitzel salzen und pfeffern.
2. Auf das Schnitzel 2 TL Frischkäse geben und mit einem Messer verstreichen. Darauf noch (für den Geschmack) 1 TL Kräuterbutter stückchenweise verteilen. Danach jeweils ein Blatt Schinken auf den Filets verteilen und mit 2-3 Scheiben Mozzarella (je nach Schnitzelgröße) abschließen.
3. Die Involtini aufrollen und mit Zahnstochern an zwei Stellen befestigen.
4. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. In einer Pfanne etwas Öl oder Butter erhitzen und die Involtini darin von beiden Seiten scharf anbraten. Das dauert ca. 10 min. Danach gebt ihr sie in eine Form und gart sie im Backofen für ca. 15 min.
6. Den Bratenrückstand mit Sahne aufgießen (zuerst Hitze reduzieren auf etwa die Hälfte), allerdings die Sahne nicht komplett hineinkippen, sondern langsam, zuerst einen Teil, dann aufkochen und eindicken lassen und dann wieder etwas dazu, damit eine sämige Sauce entsteht.
7. In die Sauce gebt ihr nach Geschmack 2-3 TL Pesto (ich habe rotes verwendet) und rührt nochmal um. Salzen und Pfeffern, die Hitze auf Minimum herunterdrehen und warm halten.



## SCHNELLE HÜHNCHENINVOLTINI MIT 15-MIN RICOTTAGNOCCHI

### Für die Ricottagnocchi:

1. Die überschüssige Flüssigkeit aus der Ricotta-Verpackung abgießen.
2. Ricotta, Eigelbe, Salz, Pfeffer und fein geriebenen Parmesan in eine Schüssel geben und mit einem Löffel verrühren.
3. Das Mehl zugeben und unterrühren bis alles vermengt ist. Ich mache das gerne mit der Hand, es reicht aber wenn ihr einen Löffel verwendet. Der Teig hat eine ziemlich klebrige Konsistenz. So werden die Gnocchi aber sehr fluffig und weich.
4. Das Arbeitsbrett ordentlich mit Mehl bestäuben und zunächst den halben Teig mit einem Löffel auf das Mehl geben. Bestäubt den Teig und rollt ihn mit der Hand in eine dicke längliche Wurst, ca. 20 cm Länge.
5. Diese Wurst teilt ihr am besten nochmal in der Mitte, sodass ihr die Wurst leichter dünner rollen könnt. Jede der zwei Ende so lange rollen, bis sie einen Durchmesser von ca. 3 cm haben. In kleine Teigkissen (etwa 2 cm dick) schneiden, zwischendurch das Messer in Mehl tauchen, falls es klebt.
6. Die Gnocchi auf einem bemehlten Brett ablegen. Inzwischen einen Topf Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Hitze reduzieren, sodass das Wasser nur leicht köchelt.
7. Die Gnocchi behutsam ins Wasser gleiten lassen und einmal umrühren, um zu verhindern, dass sie sich am Boden festsetzen. Dann ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Dies kann, abhängig von ihrer Größe, 2 bis 4 Minuten dauern.
8. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und in die Pestosauce geben. Die Involtini aus dem Ofen nehmen und gemeinsam mit den Gnocchi anrichten.



## PILEĆE ROLNICE SA BRZIM NJOKAMA OD RIKOTE

### Sastojci za 4 osobe:

#### Za rolnice:

4 pileća filea  
4 lista šunke  
8 kaštica svježeg (krem) sira  
4 kaštrice maslaca sa začinskim biljem  
1 pak. mozzarele (125 g)  
so, biber  
2-3 kaštrice gotovog pesta (po ukusu  
„genovese“ ili „pesto rosso“)  
500 ml slatkog vrhnja



#### Za njoke:

500 g rikota sira  
2 žumanjka (M)  
1 kaštica soli  
60 g sitno mljevenog parmezana  
75 g brašna plus još malo izradu njoka

### Priprema:

#### Za rolnice:

1. Pileće filee stavite u prozirnu kesicu i istucite na debljinu od otprilike 5 mm, da biste ih kasnije što lakše umotali.
2. Filee posuti sa malo soli i bibera. Mozzarella sir izrezati na tanke kolutove.
3. Na svaki file staviti po 2 kaštrice svježeg sira i nožem premazati. Za ljepši ukus jednu kaštricu maslaca sa začinskim biljem raspodijeliti po fileu, zatim list šunke i na vrh još 2-3 koluta mozzarele, zavisno od veličine filea. Zarolati i spojiti čačkalicama da sir ne iscuri tokom prženja.
4. Zatim rernu zagrijati na 180° gornji i donji grijači. U tavi zagrijati malo ulja ili putera za prženje i rolnice ispržiti na jakoj vatri da dobiju lijepu boju (to traje jedno 10 min). Zatim ih odmah prebacite u tepsiju i stavite u rernu gdje se peku još 15 min.
5. U međuvremenu pripremate umak. Smanjite vatru kola na kojem se piletina pekla na pola. U ostatak od pečenja sipate postepeno slatko vrhnje, sačekate da se dio ukuha i zgusne i dodate slijedeći dio dok sve ne potrošite.
6. Zatim dodate 2-3 kaštrice pesta po vašem ukusu, promiješate, posolite, stavite biber i začine koje volite i smanjite vatru na minimum, tek da ostane topao umak.



## PILEĆE ROLNICE SA BRZIM NJOKAMA OD RIKOTE

### Za njoke:

1. Otvorite pakovanja rikote i ocijedite vodu od sira. Rikotu, žumanjke, biber i parmezan stavite u zdjelu i promiješajte kašikom dok se sastojci ne sjedine.
2. Dodajte brašno i miješajte dok se ne stvori kompaktna ali ljepljiva masa. Ja ovaj korak radim rukama, ali dovoljno je ako koristite kašiku. Masa mora biti ljepljiva jer će vam samo tako njoke biti mekane umjesto gumene.
3. Radnu površinu dobro pospite brašnom i prebacite prvo jednu polovinu tijesta. Pospite je malo brašnom i razvaljajte u deblju rolnu od ca. 20 cm dužine.
4. Zatim je prerežite po sredini i svaku od dvije polovine razvaljajte na rolne od ca. 3 cm debljine. Njih sjecite na komadiće od 2 cm dužine i stavljajte ih na pobrašnenu podlogu. Isti postupak radite sa preostalom polovinom tijesta.
5. U međuvremenu u šerpu uspite vodu, posolite i pustite da prokuha. Zatim malo smanjite vatru, i u lagano kuhajuću vodu oprezno stavljajte njoke. Ohmah na početku promiješajte da se ne zalijepu za dno šerpe. Kad njoke plivaju na površini (to traje zavisno od veličine njoki 2-4 min), vadite ih skupljačem i prebacite u umak od pesta.
6. Pileće rolnice izvadite iz rerne i servirate skupa sa njokama. Po ukusu pospite začinima i uživajte.