

7. Involtino di Maria



1 involtino

Zutaten:

2 große dünne Scheiben gekochter Schinken
1 dicke Scheibe Käse (Maredsous oder Montasio oder Asiago)
1 EL Sauce Remoulade
1 Gewürzgurke
1 Ei
Semmelbrösel
Öl
Salz

Zubereitung:

1. Auf die ausgebreiteten Schinkenscheiben den Käse legen, dann die der Länge nach halbierte Gurke und die Sauce Remoulade.
2. Zuklappen und mit Zahnstocher befestigen.
3. Zuerst im verquirlten Ei wenden, dann in den Semmelbröseln.
4. Im heißen Öl von beiden Seiten braten bis der Käse schmilzt, eventuell den Rest vom Ei dazu geben. Sofort servieren.

⇒ Besonders schmackhaft mit einem grünen Salat mit Tomaten.