



Spinat-Involtini mit Tagliatelle

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Blattspinat	400 g
Salz	
Minutensteaks vom Schwein	600 g
Pfeffer, schwarz	
Gouda Aufschnitt	2 Scheiben
Butter	2 EL
Weißwein, trocken	100 ml
Gemüsebrühe	500 ml
Schlagsahne	100 g
saure Sahne	2 EL
Tagliatelle, frisch	500 g

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, große Pfanne, Sieb

1. Spinat waschen und abtropfen lassen. In einem Topf ca. 2 l Salzwasser zum Kochen bringen und Spinat im siedenden Salzwasser ca. 2 Min. blanchieren. In ein Sieb abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und ausdrücken.
2. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser zum Kochen bringen. Steaks waschen, trocken tupfen und zwischen Frischhaltefolie gelegt etwas flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit je ½ Scheibe Käse und etwas Spinat belegen, eng aufrollen und mit Holzspießchen feststecken. Übrigen Spinat beiseitestellen.
3. In einer Pfanne Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Involtini rundherum ca. 4–5 Min. anbraten. Dabei Involtini zuerst mit der überlappenden Seite nach unten in die Pfanne legen. Mit Wein und Brühe ablöschen, ca. 4 Min. einköcheln lassen. Übrigen Spinat, Sahne und saure Sahne zufügen und weitere ca. 8 Min. garen.
4. Tagliatelle im siedenden Salzwasser ca. 3 Min. garen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Involtini mit den abgetropften Nudeln und Sauce servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	797 kcal
Kohlenhydrate	96 g
Eiweiß	52 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	19 g