

# Begleitrezept zur health tv-Sendung „Alte Saaten“

## Involtini mit Ziegenkäse, Tomaten und Walnüssen

### Zutaten für 4 Personen

- 500 g Tagliatelle
- 4 Putenschnitzel
- 200 g Ziegenkäse
- 4 getrocknete Tomaten
- gemahlener Chili
- 1 Zwiebel
- kleine Schale Kirschtomaten
- 1 Bund glatte Petersilie
- 4 El Walnusskerne
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- Pecorinokäse

### Zubereitung:

1. Die Putenschnitzel flachklopfen
2. Mit dem Ziegenkäse, getrockneter Tomate und 1-2 Walnüssen füllen und zu einer Roulade rollen
3. Parallel einen großen Topf mit Wasser aufsetzen, zum Kochen bringen
4. Zwiebel in kleine Würfel schneiden
5. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, darin die Zwiebeln, dann die Rouladen knusprig anbraten und auf einem Teller beiseitestellen
6. Die restlichen Tomaten in die Pfanne geben
7. Die Nudeln circa 10 Minuten in siedendem Wasser kochen
8. Die Petersilie und die übrigen klein gehackten Walnüsse in die Pfanne geben
9. Mit Pfeffer und Salz abschmecken
10. Die Nudeln abschütten
11. Etwas Nudelwasser in die Sauce geben, umrühren, dann die Nudeln in die Pfanne geben, umrühren
12. Auf Tellern anrichten: Die Rouladen in zwei Hälften schneiden und auf den Tagliatelle platzieren