

## *Involtini mit Mortadella*

*Für einmal ist Mortadella mehr als nur eine Brot-  
auflage!*

### *Marinieren:*

30 Minuten

### *La Mise en Place:*

**4 Plätzli vom Nierstück vom Schwein à 80 g, 1 Knoblauchzehe, Olivenöl, Paprika, Pfeffermühle, 2 Frühlingzwiebeln, Senf, 8 Tranchen Mortadella, Olivenöl, 1 dl Süssmost, Pfeffermühle**

### *Die Vorbereitung:*

Die Plätzli flacher klopfen, auslegen und den Knoblauch dazu pressen. Mit Olivenöl, Paprika und Pfeffer 30 Minuten marinieren.

Die Frühlingzwiebeln längs halbieren und in Stücke schneiden, die die Breite der Plätzli haben. Plätzli auf einer Seite dünn mit Senf bestreichen und mit je 2 Tranchen Mortadella und einigen Stücken Frühlingzwiebel belegen. Satt aufrollen und mit einem Hölzchen fixieren.

### *Die Zubereitung am Herd:*

In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und die Involtini darin rundum 10 Minuten braten. Herausnehmen.

### *Die Vollendung:*

Bratsatz mit Süssmost lösen und den Jus mit Pfeffer bestreuen. Den Jus zu den Involtini servieren.

### *Das passt dazu:*

Kartoffelstock

