

# KALBSRÖLLCHEN GEFÜLLT MIT MOZARELLA UND RUCOLA-PESTO

- 1**
- Pinienkerne ohne Öl anrösten
  - Rucola waschen, mit dem Öl, Knoblauch & den Pinienkernen in hohem Gefäß pürieren
  - Käse zugeben & würzen



50g Rucola



40g junger Gouda gerieben



80ml Olivenöl



2 Knoblauchzehen



4 Kalbsschnitzel



- 2**
- Schnitzel kurz waschen, trocken tupfen & in einem Gefrierbeutel dünn plattieren
  - Mit Salz & Pfeffer würzen
  - Fleisch mit Pesto dünn bestreichen
  - In Scheiben geschnittenen Mozzarella darauf legen, Ränder links & rechts einschlagen, aufrollen & mit einem Spieß fixieren
  - Öl erhitzen, die Kalbsröllchen rundherum anbraten, Röllchen herausnehmen

- 3**
- Schalotte in feine Würfel schneiden & in etwas Olivenöl anschwitzen
  - Gemüsebrühe & Sahne hinzufügen, würzen



1 Schalotte



- 4**
- Kalbsröllchen einlegen & köcheln lassen, bis die Sauce leicht eindickt, nach Bedarf mit Stärke abbinden



150ml Gemüsebrühe



# KALBSRÖLLCHEN GEFÜLLT MIT MOZARELLA UND RUCOLA-PESTO



50g Rucola



80ml Olivenöl



2 Knoblauchzehen



40g junger Gouda, gerieben



4 Kalbsschnitzel



150ml Gemüsebrühe



1 Schalotte