

Kalbsröllchen mit Grünen Bärlauchnudeln

Kategorien: Fleisch, Kalb, Gefüllt

Zutaten für: 4 Personen

FÜR DIE RÖLLCHEN

8		Schnitzel vom Kalbskaiserteil oder Rücken (à 60g)
8	Scheiben	Mozzarella (ca. 3 mm dick)
8	Blätter	Basilikum
		Salz und Pfeffer; weiß
1/2		Zitrone; den Saft
		Olivenöl
		Alufolie

FÜR DIE BÄRLAUCHNUDELN

250	Gramm	Dünne Nudeln
1	Handvoll	Bärlauch
1	Teel.	Olivenöl
		Salz und Pfeffer
6	Blätter	Basilikum

FÜR DIE GARNITUR

	Einige	Basilikumblätter
--	--------	------------------

Anleitung:

Schnitzel zwischen Klarsichtfolie dünn plattieren, mit Salz und Pfeffer, Zitronensaft würzen. Mit einer Scheibe Mozzarella und einem Blatt Basilikum belegen. Zuerst die Ränder einschlagen und dann zu kleinen Rouladen aufrollen. Alufolie in passende Quadrate schneiden, mit Olivenöl bepinseln. Die Röllchen einpacken und gut verschließen. Röllchen in eine feuerfeste Form einschichten und im vorgeheizten Rohr bei 180°C ca. 25 Minuten garen. Die Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Bärlauch waschen und in schmale Streifen schneiden.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, den Bärlauch kurz anschwitzen die Nudeln zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, zuletzt in feine Streifen geschnittenes Basilikum zugeben und kurz durchschwenken.

Nudeln mit Hilfe einer Fleischgabel dekorativ am Teller anrichten. Die Röllchen auspacken, in der Mitte schräg durchschneiden und dazulegen.

Mit Basilikum garniert servieren.

[] FR

Quelle:

Rezept erfasst mit *RK* 25.02.2013
von Konrad Heizmann