

Kalbsröllchen



ZUTATEN für 4 Portionen

1-2 schmale, lange Zucchini * Salz *
4 Kalbsschnitzel (je 150g) * Pfeffer *
8 Scheiben Weichkäse * 1 Zwiebel * 1 Zwiebel * 2 EL Olivenöl * 200g Rinderbrühe
* 1 Dose/400g gehackte Tomaten * 1-2 EL Balsamico-Essig * 1-2 TL Tomatenmark
* 1 Bund Basilikum

❶ Zucchini waschen, putzen, längs in sehr dünne Streifen schneiden und von beiden Seiten salzen. Ca. 10 Minuten ziehen lassen und abtrocknen. Fleisch abrausen, trocken tupfen. Schnitzel etwas flacher klopfen, auf der Oberseite salzen und pfeffern. Zucchini- und je 2 Scheiben Käse belegen. Fleisch fest zu kleinen Rouladen einrollen. Halbieren und mit Spießen feststecken.

❷ Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) heizen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Röllchen leicht salzen und pfeffern, in der Pfanne bei mittlerer Hitze rundum anbraten und aus der Pfanne nehmen. Zwiebel und Knoblauch im Bratfett 2 Minuten andünsten. Brühe und Tomaten zugeben, aufkochen. Röllchen in die Sauce legen und 25 Minuten im Ofen schmoren.

❸ Röllchen aus der Sauce nehmen und im ausgeschalteten Backofen warmhalten. Sauce aufkochen, mit Essig, Salz, Pfeffer würzen. Zur Bindung Tomatenmark einrühren. Rouladen wieder in die Sauce setzen. Mit abgezupftem Basilikum bestreut servieren.

Dazu passen leicht in Butter geschwenkte Bandnudeln.