Schnitzelrouladen mit Spinatfüllung

Fleisch-Gerichte » Kalb » Kalbs-Rouladen

Zutaten (4 Personen)

» 300g Blattspinat
» Salz & Pfeffer
» 8 Kalbsschnitzel
» 4 TL Senf
» 2 Knoblauchzehe(n)
» 1 Kugel Mozzarella
» 2 EL Mehl
» 2 EL Butter/Margarine
» 2 EL Olivenöl
» 400ml Kalbsfond
» 400g Bandnudeln
» 2 Tomate(n)
» 1 EL Stärke
» Petersilie

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Spinat waschen, putzen und in kochendem Salzwasser ca. 1min blanchieren. Aus dem Wasser heben, in Eiswasser abschrecken, abtropfen lassen und gut ausdrücken.

2. Kalbsschnitzel abbrausen, trockentupfen, flach klopfen, salzen, pfeffern und mit dem Senf bestreichen. Knoblauch abziehen, fein hacken. Mozzarella in feine Würfel schneiden. Den Spinat grob hacken und auf den Schnitzeln verteilen. Mozzarella und Knoblauch darüber streuen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schnitzel aufrollen und mit Holzspießchen feststecken.

3. Die Rouladen im Mehl wenden. Butter und Olivenöl in einem Topf erhitzen, Rouladen darin bei starker Hitze rundum goldbraun anbraten. Kalbsfond angießen und Kalbsröllchen zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 20min schmoren lassen.

4. Nudeln nach Packungsanleitung bissfest garen, abgießen und abtropfen lassen. Tomaten waschen, putzen und in Spalten teilen. Rouladen aus der Soße nehmen. Stärke mit 1TL Wasser anrühren, Soße damit binden. Alles auf Tellern anrichten und mit Petersilie garniert servieren.

Nährwerte: 770kcal/E55g/F27g/KH75g pro Portion

angelegt am: 28.01.2005 Rezept-Nr: 1444

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke