



Gefüllte Kalbfleischröllchen

mit Hofhartkäse

Das braucht man für 2 Personen

- 2 dünne Kalbschnitzel (à ca. 100 g)
- 100 g Salsicca (ital. rohe Bratwurst)
- 2 Scheiben Parmaschinken (ca. 20 g)
- Je 1 Handvoll Basilikum- und Petersilienblättchen
- 1 kleine weiße Zwiebel (ca. 30 g)
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 50 ml Weißwein
- 6 EL fein geriebener Hofhartkäse
- Salz, Pfeffer
- Mehl zum Bestäuben
- 4 EL Hofbutter
- 1 Handvoll Salbeiblättchen

Und so wird's gemacht:

Kalbschnitzel leicht klopfen. Haut von der Salsicca abziehen, Wurstbrät fein hacken. Parmaschinken fein würfeln. Kräuterblättchen waschen, trocknen, fein hacken. Zwiebel und Knoblauch schälen, ebenfalls fein hacken. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch und Zwiebel andünsten, Wurstbrät, Schinken und gehackte Kräuter zugeben, alles unter Rühren anbraten. Weißwein angießen, alles 4-5 Minuten köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Füllung etwas abkühlen lassen, geriebenen Hofhartkäse untermischen. Masse auf den Fleischstücken verstreichen, aufrollen, mit Holzzahnstochern feststecken. Röllchen leicht mit Mehl bestäuben. Restliches Olivenöl mit 2 EL Hofbutter in einer großen Pfanne erhitzen, Röllchen zugeben, rundherum bei kleiner Hitze 5-6 Minuten braten. Restliche Butter und Salbeiblättchen zugeben, alles noch einmal 3-4 Minuten braten. Röllchen schräg aufschneiden, mit Salbeibutter und Kartoffelsalat anrichten.

Und dazu gibt es einen würzigen Kartoffelsalat mit Kräutern: Für 2 Personen 500 g Kartoffeln mit Schale gründlich waschen, mit je 1 Zweig Rosmarin und Salbei, 1 geschälten Knoblauchzehe, 200 ml Weißwein, 1/2 TL schwarzen Pfefferkörnern und 400 ml leicht gesalzenem Wasser erhitzen und 20 Minuten köcheln lassen. Kartoffeln abgießen, 75 ml Kochsud auffangen. Kartoffeln schälen, quer in Scheibchen schneiden, alles mit Kochsud und je 2 EL Olivenöl und Weißweinessig vermischen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.