

Rosa gebratene Kalbsroulade

an mediterranem Ratatouille-Gemüse



40-50min



3-4 Personen

Du möchtest deine Lieben zu Ostern mit einer köstlichen und eleganten Mahlzeit überraschen, hast aber keine Lust auf lange Kochorgien? Dann haben wir hier genau das Richtige für dich: Die zarten Kalbsschnitzel werden mit einem selbst gemachten Pesto gefüllt, zu Rouladen aufgerollt, kurz angebraten und im Ofen zu Ende gegart. Derweil schmurgeln Auberginen und Tomaten sanft zu einem aromatischen Ratatouille. Mmmh!

Was du von uns bekommst

- 2 Packungen Kalbsschnitzel
- 2 Stück italienischer Hartkäse 7
- 30g frisches Basilikum & Petersilie
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 gelbe Paprika
- 2 Auberginen
- 2 Dosen Tomatenmark

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Auflaufform
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Fleischklopfer
- Frischhaltefolie
- Zahnstocher
- Messbecher
- Küchenreibe

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 491kcal, Fett 28.9g, Kohlenhydrate 19.3g, Eiweiß 35.7g



1. Schnitzel plattieren

Den Backofen auf 150°C Umluft (170°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Schnitzel** jeweils zwischen Klarsichtfolie mit einem Fleischklopfer oder mit dem Boden einer schweren Pfanne plattieren, sodass die **Schnitzel** ca. 0,5cm dick sind. Das **Fleisch** von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.



4. Rouladen garen

Die **Rouladen** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei hoher Hitze ca. 2Min. von allen Seiten scharf anbraten. Die **Rouladen** anschließend aus der Pfanne nehmen, in eine Auflaufform geben und im Ofen ca. 8-10Min. garen. Das **Fleisch** sollte in der Mitte noch rosa sein. Die Pfanne beiseitestellen.



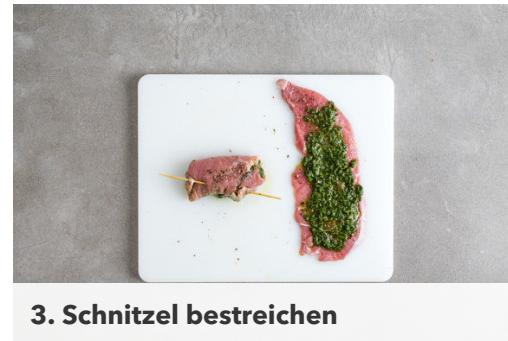
2. Pesto zubereiten

Den **Käse** fein reiben. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen. Die **Basilikumblätter** und die **Petersilie samt Stängeln** grob hacken und mit dem **Käse** und 50ml Olivenöl in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer pürieren. Ggf. 1-2EL Olivenöl oder etwas Wasser hinzugeben. Das **Pesto** mit Salz abschmecken.



5. Gemüse schneiden

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in 1-2cm große Würfel schneiden. Die **Aubergine** zuerst in 1-2cm breite Scheiben, dann in ca. 1-2cm große Würfel schneiden.



3. Schnitzel bestreichen

Jedes **Schnitzel** mit ca. **2TL Pesto** bestreichen. Das **Fleisch** aufrollen und mit einem Zahnstocher fixieren.



6. Anrichten und servieren

Das **Gemüse** in der Pfanne mit ca. 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 4-5Min. braten. Das **Tomatenmark** unterrühren, mit 150ml Wasser ablöschen und das **Ratatouille** ca. 2-3Min. köcheln lassen. Den **Fleischsaft** aus der Auflaufform unter das **Ratatouille** rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Rouladen** schräg aufschneiden und mit dem **Ratatouille** servieren.