

# Kalbfleisch-Röllchen mit Spinat-Knöpfli und Tomaten

## Für 2 Personen

2 Kalbsschnitzel, dünn	100 g Spinat, TK	200 g Cocktailtomaten
1 Zitrone, unbehandelt	225 g Mehl	2 Eier
50 g Parmesan	1 TL Gemüsebrühe, gekörnt	4 EL Pesto, grünes
1 TL Zucker	1 Muskatnuss	Olivenöl
Pfeffer, schwarz	Salz	

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Ein wenig Muskat abreiben. Den Spinat kräftig auspressen, mit zwei Eiern, einer Prise Salz und etwas Muskat fein pürieren. Die Spinatmasse mit 50 Milliliter Wasser und dem Mehl zu einem Teig kneten, bis dieser Blasen wirft. Den fertigen Teig beiseite stellen und etwas gehen lassen. Die Kalbsschnitzel waschen und trocken tupfen. Zwei Blatt Frischhaltefolie mit etwas Öl beträufeln und die Kalbsschnitzel in der Folie sehr dünn klopfen. Die Kalbsschnitzel anschließend der Länge nach durchschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Fleischstreifen darin von beiden Seiten kurz anbraten. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Den Parmesan reiben. Die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und je eine Seite mit dem Pesto bestreichen. Anschließend den Parmesan darüber streuen. Die Schnitzel mit der Parmesan-Pesto-Seite nach innen aufrollen und mit einem Zahnstocher fixieren, in der Pfanne fertig braten und anschließend im Ofen warmhalten. Die Teller ebenfalls zum Vorwärmen in den Ofen geben. Den Spinat-Knöpfli-Teig mit einem Spätzlehobel in das nicht mehr kochende Salzwasser hobeln und ziehen lassen. Wenn die Spinat-Knöpfli oben schwimmen mit der Schaumkelle aus dem Wasser heben und in einem Sieb gut abtropfen lassen. Die Zitrone putzen und einen dünnen Streifen der Schale abschneiden. Die Tomaten waschen und vierteln. Die Tomatenstücke in einem Topf mit etwas Wasser andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Gemüsebrühe und den Zucker sowie die Zitronenschale dazugeben. Anschließend im offenen Topf bei geringer Hitze fünf Minuten ziehen lassen. Vor dem Servieren die Zitronenschale wieder entnehmen. Die Teller und die fertigen Kalbsröllchen aus dem Ofen nehmen. Die fertigen Kalbsröllchen zusammen mit den Spinat-Knöpfli und den Tomaten auf Tellern anrichten und servieren.

Regina Streitl am 29. März 2010