

## Überbackene Involtini mit Rösti

### Für zwei Personen

4 Kalbschnitzel à 80 g	50 g Serranoschinken	350 g feste Kartoffeln
6 getrocknete Tomaten	100 g grüne Bohnen	2 kleine Zwiebeln
1 EL Butter	30 g Parmesan	150 g Frischkäse
100 g Sahne	2 TL Rinderfond	3 Zweige Estragon
Sonnenblumenöl	schwarzer Pfeffer, Salz	

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Kalbschnitzel waschen und trocken tupfen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Einige Blätter von dem Estragon abzupfen. Die Schnitzel mit je einer Scheibe Serranoschinken, einer getrockneten Tomate und 3 Blättern Estragon belegen. Das Fleisch aufrollen und mit den Holzspießen zusammenstecken. Die Kartoffeln schälen und in eine Schüssel reiben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Anschließend die Zwiebeln abziehen und klein hacken. Die Zwiebeln in die Pfanne geben und die Hitze reduzieren. Anschließend etwas Sonnenblumenöl in die Pfanne geben und je einen Esslöffel Kartoffelmasse in die Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze zehn Minuten goldbraun anbraten, anschließend die Rösti wenden und erneut zehn Minuten braten. Anschließend im Ofen warm stellen. Die Bohnen waschen, von den Enden entfernen und mit einem Garn portionsweise bündeln. In einen Topf mit kochendem Salzwasser fünf Minuten garen. Die Sahne in einem Topf erhitzen, den Frischkäse unterrühren, mit dem Rinderfond, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Topf mit den Bohnen abgießen, die Bohnen kalt abspülen und gut abtropfen lassen. Die Fleischröllchen aus dem Ofen nehmen und in heißen Butter rundum in einer Pfanne anbraten. Die Bohnen und die Fleischröllchen nebeneinander in eine gefettete Auflaufform geben. Die Soße dazugießen. Anschließend die Fleischröllchen mit Parmesan bestreuen und für sechs Minuten in den Ofen goldbraun backen. Auf einem Teller die Involtini mit den Rösti anrichten und mit der Soße garnieren.

Stefanie Brunner am 14. Mai 2012