

# Kalb-Schnitzel mit Bandnudeln und Tomaten-Pesto

## Für zwei Personen

2 Kalbsschnitzel, à 160 g	200 g Bandnudeln	50 g Parmesankäse
75 g Salsiccia	1/2 Bund Rucola	2 Knoblauchzehen
70 g Mozzarella	16 getr. Öl-Tomaten	60 g Pinienkerne
1/2 Bund Basilikum	1 EL Mehl	250 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser gar kochen. Das Kalbfleisch waschen, trocken tupfen und plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Tomatenöl von den getrockneten Tomaten abtropfen lassen. Die Tomaten fein würfeln. Das Brät der Salsiccia aus der Pelle drücken. Den Rucola waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke hacken. Anschließend den Mozzarella in Scheiben schneiden. Je eine Hälfte des Kalbsschnitzels mit dem Bratwurstbrät bestreichen. Mit der Hälfte, der Tomaten und dem Rucola bestreuen und mit dem Mozzarella belegen. Die andere Schnitzelhälfte darüber klappen und mit den Holzspießen feststecken. Anschließend das Schnitzel mit Mehl bestäuben. Eine Knoblauchzehe abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Das Schnitzel nun in heißem Olivenöl zusammen mit dem Knoblauch in einer ofenfesten Pfanne anbraten. Von jeder Seite zwei Minuten. Anschließend im Backofen zehn Minuten gar ziehen lassen. Die zweite Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Die restlichen Tomatenwürfel, die Pinienkerne, den geriebenen Parmesan und den Knoblauch in einen Zerkleinerer geben. Einige Blätter Basilikum abzupfen und hinzugeben. Eine Prise Salz und etwas Olivenöl beifügen. Die Zutaten zu einem Pesto verarbeiten. Das Kalbschnitzel aus dem Backofen nehmen, die Bandnudeln abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Das Kalbschnitzel und die Bandnudeln mit dem Tomatenpesto auf einem Teller anrichten und servieren.

Carlo Macrini am 24. September 2012