

## Rezept

# Kalbfleischröllchen in Tomatensauce

Ein Rezept von Kalbfleischröllchen in Tomatensauce, am 18.04.2024

## Zutaten

<b>150 g</b> Vollkorn-Tagliatelle	Salz
<b>1</b> dünne Stange Lauch	<b>4</b> dünne Kalbsschnitzel (à ca. 80 g)
<b>4</b> mittelgroße Salbeiblättchen	<b>40 g</b> frisch geriebener Parmesan
<b>1 Msp.</b> abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone	Pfeffer
<b>4</b> hauchdünne Scheiben Serranoschinken	<b>2 EL</b> Olivenöl
<b>1</b> kleine Zwiebel	<b>500 g</b> Tomaten
<b>1/2 TL</b> Zucker	Küchengarn

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 675 kcal

## Zubereitung

1. Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Lauch putzen, waschen und längs in dünne Streifen schneiden. Lauchstreifen ca. 1 Min. vor Garzeitende der Nudeln in das Wasser geben und fertig garen.
2. Schnitzel etwas flacher klopfen. Salbeiblättchen waschen, trocken tupfen und sehr fein hacken. Salbei, Parmesan und Zitronenschale vermengen. Schnitzel leicht salzen, pfeffern und mit der Käse-Kräuter-Mischung bestreuen. Mit je 1 Scheibe Schinken belegen. Schnitzel fest zusammen rollen und mit Küchengarn zubinden.
3. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Röllchen 7-8 Min. bei mittlerer Hitze rundherum goldbraun braten. Röllchen aus der Pfanne nehmen.
4. Zwiebel schälen und fein würfeln. Tomaten waschen, halbieren und den Stielansatz entfernen. Tomaten in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln im heißen Bratöl kurz andünsten. Tomaten zugeben und ca. 5 Min. andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.
5. Küchengarn von den Röllchen entfernen. Röllchen zur Tomatensauce geben und in ca. 3 Min. bei geschlossener Pfanne erhitzen. Lauch-Nudeln, Kalbfleischröllchen und Tomatensauce anrichten.