Rezept

Schnitzel-Röllchen mit Süßkartoffelpüree

Ein Rezept von Schnitzel-Röllchen mit Süßkartoffelpüree, am 06.05.2024

Zutaten

Für das Püree:

- **800 g** große Süßkartoffeln
- **1 EL** Butter
- Salz
- **80 ml** Milch
- **1 Prise** Zimt
- Pfeffer

Für die Röllchen:

- **1** rote Spitzpaprika (ca. 100 g)
- **2 EL** Doppelrahmfrischkäse
- **1 EL** Semmelbrösel
- Salz
- **1 EL** Rapsöl
- **60 g** Doppelrahmfrischkäse
- **3 EL** mildes Ajvar (Paprikapaste)
- **4** große dünne Kalbsschnitzel (à ca. 120 g)
- Pfeffer

Außerdem:

- Holzspießchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal, 15 g F, 31 g EW, 45 g KH

Zubereitung

1. Für das Püree die Süßkartoffeln schälen, grob in Stücke schneiden und in Salzwasser bei geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten kochen lassen, bis sie weich sind.

2. Inzwischen für die Röllchen die Paprika putzen, waschen und sehr fein würfeln. 60 g Frischkäse, Ajvar und Semmelbrösel glatt rühren. Paprika unterheben, salzen und pfeffern. Die Schnitzel zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie so dünn und groß wie möglich klopfen. Von beiden Seiten salzen, pfeffern und dann quer halbieren. Schnitzel mit der Füllung bestreichen, dabei rundherum etwas Rand stehen lassen, damit die Füllung nicht herausquillt. Die Schnitzel aufrollen und mit Holzspießchen feststecken.

3. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Röllchen darin unter Wenden kräftig anbraten. Herausnehmen. 200 ml Wasser zum Bratensatz gießen, loskochen und mit 2 EL Frischkäse glatt rühren. Die Röllchen in die Sauce legen und zugedeckt ca. 5 Minuten köcheln lassen. Die Herdplatte ausschalten und die Röllchen weitere ca. 5 Minuten zugedeckt auf der ausgeschalteten Herdplatte ruhen lassen.

4. Die Süßkartoffeln abgießen. Die Milch mit der Butter erhitzen. Die Süßkartoffeln zugeben, mit Salz und Zimt würzen und pürieren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnitzel-Röllchen mit Püree und Sauce anrichten.