

Kochen
mit Globus



Schnitzelröllchen
mit Linsengemüse in Biersoße



Zutaten:

8 Kalbsschnitzel à 70 g	20 ml Olivenöl
8 Scheiben roher Schinken	150 g Grüne Puylinsen
160 g Mozzarella	100 g Möhren
80 g Ruccola	100 g Sellerie
80 g Mehl	100 g Lauch
Salz, Pfeffer	1 Fl. Bier 0,33l
Holzspieße	2 EL Crema di Balsamico
40 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer
1 kleine Zwiebel	80 g Schmand

Dazu passt:

ein kräftiger Pinot Bianco oder Pinot blanc oder Weißburgunder. Natürlich geht auch ein Bier!



4 Pers.



25 Min.



Schwierigkeitsgrad



Schauen Sie das passende Zubereitungs-video auf YouTube an!

www.youtube.de/GlobusGermany



Zubereitung:

Zwiebel fein würfeln und in einem Topf mit Olivenöl glasig dünsten. Gewaschene Linsen dazu geben und bei geringer Hitze glasieren.

Das geschälte und fein gewürfelte Gemüse ebenfalls dazugeben und mit anschwitzen. Mit dem Bier ablöschen und leise kochend garen. Anschließend mit dem Crema süßen. Am Ende der Garzeit nach etwa 20 Min. – die Linsen sollen noch einen leichten Biss haben – Schmand zugeben und weiter 5 Min. leicht köchelnd garen. Danach warm halten.

Schnitzel nebeneinander zwischen leicht geölter Folie dünn plattieren. Würzen, und je mit einer Scheibe Schinken, einem Stück Mozzarella und etwas Ruccola belegen. Die Schnitzel einrollen, in Mehl wenden und mit Spießchen fixieren. In einer Pfanne mit Olivenöl rundherum anbraten und danach bei 120 °C im Backofen 8 Min. gar ziehen lassen. Anschließend die Spieße entfernen und die Röllchen in Scheiben schneiden.

Linse in einen tieferen Teller anrichten, die Scheibenröllchen drumherum legen und mit etwas Ruccola dekorieren.

