



Mozzarella Kalbsröllchen (Involtini di carne di bufala)

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

„Va bene“ kinderleicht und schnell gemacht und dabei so lecker

Zutaten

- 8 dünn geschnittene und geklopfte Kalbschnitzelchen à 70 g
- 8 dünne Scheiben Parma Schinken
- 400 g gewürfelte Büffel - Mozzarella
- 3 - 4 El Olivenöl
- 4 El frisch geriebene Semmelbrösel
- 1 kleines Bund Rucola, gewaschen, klein geschnitten
- 1 fein mit Salz geriebene Knoblauchzehe
- ½ l trockener italienischer Weißwein
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die vorbereiteten Kalbsschnitzelchen auf einer mit Salz und Pfeffer gewürzten Fläche auslegen, damit sie gleichmäßig gewürzt sind. Mit einer Scheibe zugeschnittenem Parma Schinken belegen

Schritt2

Aus den Semmelbröseln, Olivenöl, fein gekacktem Rucola, Knoblauch, Salz und Pfeffer eine Füllung herstellen.

Schritt3

Die Schnitzel mit der Füllung bestreichen, die Mozzarellwürfelchen verteilen, zusammenrollen und mit einem Zahnstocher fixieren. Leicht mit Mehl bestäuben und in etwas heißem Olivenöl rund herum anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt4

Mit dem Weißwein angießen und bei geschlossenem Deckel ca. 15 min. leise „simmern“ lassen.

Schritt5

Das zarte Kalbfleisch nicht übergaren, prüfen, heraus nehmen, warm halten. Den Bratenfond auf die benötigte Menge reduzieren, nachschmecken.

Schritt6

Dazu eignet sich ein Tomaten - Artischocken Gemüse, aber auch Knoblauch - Blattspinat die verschiedenste Pasta oder ein toller Risotto.

Rezeptart: Kalbfleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mozzarella-kalbsroellchen-involtini-di-carne-di-bufala/>