



# Schnelle Kalbsröllchen mit Pesto, am Spieß auf Ratatouille

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Aus dem Backofen oder auch vom Grill

## Zutaten

- Für die Kalbsröllchen:
  - 12 Kalbsschnitzelchen à 50 g
  - (Geht auch mit Schweineschnitzelchen)
  - 4 El "Gekonntgekocht" Kräuter - Pesto
  - 1 Töpfchen frischer Basilikum, gezupft
  - 2 El Olivenöl
  - 100 ml trockener Weißwein und Sherry, gemischt
  - 25 g kalte Butter
  - Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für das Ratatouille:
  - 1 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
  - 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
  - 1 Aubergine in 1 cm großen Würfeln
  - 1 Zucchini in 1 cm großen Würfeln
  - 1 kleine, rote Paprikaschote in 2 cm großen Stücken
  - 1 kleine, grüne Paprikaschote in 2 cm großen Stücken
  - 1 kleine, gelbe Paprikaschote in 2 cm großen Stücken
  - 2 - 3 Tomaten (Nach Größe) ohne Blüte, entkernt, in 2 cm großen Würfeln

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst die Schnitzelchen zwischen 2 Klarsichtfolien sanft und dünn klopfen, auslegen. Mit Kräuterpesto einstreichen und jeweils 2 Basilikum Blätter darüber geben. Seitlich etwas einschlagen, aufrollen, äußerlich salzen und pfeffern. Jeweils 3 Röllchen auf einen Spieß stecken.

## **Schritt2**

In heißem Olivenöl auf jeder Seite bei nicht zu großer Hitze 2 - 3 min. braten, Farbe nehmen lassen. Aus der Pfanne nehmen, im 100 ° C heißen Backofen, ca. 8 - 10 min. nachgaren.

## **Schritt3**

Die Pfanne mit der Weißwein - Sherry Mischung ablöschen und etwas reduzieren lassen. Kurz vor dem Servieren mit der kalten Butter "aufmontieren".

## **Schritt4**

Das Ratatouille:

## **Schritt5**

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch und 1- 2 El Olivenöl in einer Stielpfanne anschwitzen; Paprika - und Zucchini Würfel dazu geben, herzhaft salzen und pfeffern. Kurz für 2 - 3 min. "angehen" lassen, "bissfest" halten, zuletzt die Tomatenstücke unterschwenken.

## **Schritt6**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt7**

Die Kalbsröllchen - Spieße auf dem Ratatouille anrichten und den aufmontierten Bratenfond darüber träufeln.

## **Schritt8**

Dazu schmecken mir kross gebratene Karree - Kartoffeln.

**Rezeptart:** Fleischgerichte, Pesto

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelle-kalbsroellchen-mit-pesto-am-spiess-auf-ratatouille/>