

Kalbsrouladen

mit Rucolapesto

☛ ZUTATEN

RUCOLAPESTO

4 Bd. Rucola, gewaschen und trockengeschleudert
200 ml Olivenöl
3 Knoblauchzehen
50 g Pinienkerne
50 g Parmesan, fein gerieben
50 g Paniermehl
1 Eigelb
Salz und Pfeffer aus der Mühle

FLEISCH

4 Scheiben Kalbsschnitzel
Salz und Pfeffer aus der Mühle
12 Holzspieße, in kaltem Wasser eingelegt

NATUR PUR
Landfrische Gourmetqualität

Kalbsschnitzel



★ PROFITIPP

Durch zu langes Pürieren kann das Pesto bitter werden, da die Kräuter Bitterstoffe freisetzen. Klassisch bereitet man Pesto, das vom italienischen Wort pestare herrührt und so viel wie zerstampfen bedeutet, mit dem Mörser zu.



PESTO Rucola grob schneiden, mit Olivenöl, Knoblauch und Pinienkernen im Mixer eine Minute zu einer festen Paste pürieren und in eine kleine Schüssel geben. Parmesan, Paniermehl und das Eigelb unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

FLEISCH Die Schnitzel abbrausen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Rucolapesto auf die Schnitzel streichen. Schnitzel von der schmalen Seite her zu einer Roulade einrollen. Mit den Holzspießen so durchstechen, dass sie nicht auseinanderfallen.

Die Rouladen bei geschlossenem Deckel über indirekter Hitze grillen. Die Garzeit beträgt ca. 8–10 Minuten (Kerntemperatur 54 °C), ein- bis zweimal wenden. Anschließend auf ein Schneidebrett legen, mit Alufolie abdecken und 5 Minuten ruhen lassen. Die Rouladen vor dem Servieren einmal schräg halbieren.

☛ **LECKER DAZU** ☛



Fetakäse

mit Tomaten in Alufolie

☛ ZUTATEN

4 „Unsere Heimat“ Rispentomaten, in Scheiben geschnitten
1 Fetakäse, in Scheiben geschnitten
8 Blätter Basilikum
2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
1 Bd. Frühlingszwiebeln, in feine Ringe geschnitten
4 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer aus der Mühle



4 Stücke Alufolie mit Olivenöl bepinseln. Tomaten, Fetakäse, Basilikum, Knoblauchwürfel und Frühlingszwiebeln abwechselnd als Turm auf die Alufolie schichten. Folie oben fest zusammenfalten, die Päckchen auf den Grill legen und ca. 8–10 Minuten bei geschlossenem Deckel über indirekter Hitze grillen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

☛ LEICHT | ⌚ ZUBEREITUNGSZEIT ca. 30 MIN. | 🍽️ 4 PORTIONEN