

Kalbsinvoltini mit Tomaten/Frischkäsefüllung

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

3	getrocknete, eingelegte Tomaten
8	Kalbsschnitzel, à je ca. 60 g
35 g	Frischkäse (z.B. Cantdou)
	Salz
	Pfeffer
1 EL	Mehl
1 EL	Öl
0.5 dl	Cognac
2.5 dl	gebundene Bratensauce

Zubereitung:

Tomaten in Würfelchen schneiden. Schnitzel zwischen Klarsichtfolie legen und flach klopfen. Auf der Arbeitsfläche auslegen. Die Hälfte der Schnitzel mit den getrockneten Tomaten belegen, die andere Hälfte mit Frischkäse bestreichen. Schnitzel einrollen und mit Zahnstochern fixieren.

Involtini mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben. Im Öl bei grosser Hitze rundum ca. 4 Minuten anbraten. Hitze reduzieren. Mit Cognac ablöschen. Bratensauce dazugiessen und ca. 4 Minuten köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Involtini mit der Sauce servieren.