



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, können Sie bequem im Shop bestellen.

GEFRO GmbH & Co. KG
87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0
Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Gefüllte Kalbsröllchen in Frischkäsesoße mit Kräuterspätzle

- GEFRO Brat- & Frittieröl
- GEFRO Soße zu Braten
- 4 kleine Kalbsschnitzel, à ca. 120 g
- 3 EL Frischkäse
- 4 Scheiben Parmaschinken
- 1,5 EL Butter
- 400 g frische Spätzle, aus dem Kühlregal
- 2 EL Petersilie, fein gehackt
- 1 EL Schnittlauch, fein geschnitten
- einige Spritzer Zitronensaft
- Muskatnuss, frisch gerieben
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Gefüllte Kalbsröllchen in Frischkäsesoße mit Kräuterspätzle

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 50 Minuten

Nährwerte pro Portion:

19,7 g Fett	71,9 g Kohlenhydrate	40,7 g Eiweiß	5,9 g Ballaststoffe	632 kcal Brennwert
-------------	----------------------	---------------	---------------------	--------------------

Gefüllte Kalbsröllchen in Frischkäsesoße mit Kräuterspätzle: Den Ofen auf 180 °C vorheizen. 4 Kalbsschnitzel sehr dünn klopfen und nebeneinander ausbreiten. Mit Salz und Pfeffer würzen, jeweils mit 1/2 EL Frischkäse bestreichen. 4 Schinkenscheiben auf die Schnitzel legen und diese dann fest zusammenrollen. Mit Küchengarn zusammenbinden oder mit einem Zahnstocher fixieren.

1 EL **GEFRO Brat- & Frittieröl** in einer Pfanne erhitzen. Die Kalbsröllchen im heißen Öl rundum anbraten. Die Röllchen aus der Pfanne nehmen und in eine ofenfeste Form geben. Für 5 Minuten in den Ofen geben.

In der Zwischenzeit den Bratensatz in der Pfanne mit 250 ml Wasser ablöschen, erwärmen, 25 g **GEFRO Soße zu Braten** einrühren und aufkochen. 2 Minuten bei mittlerer Temperatur köcheln lassen. Den übrigen Frischkäse einrühren. Die Soße mit etwas Zitronensaft und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Nun 1 - 2 EL Butter in einer Pfanne schmelzen, die Spätzle hineingeben und erwärmen. Die Kräuter unter die Spätzle mischen und mit etwas Salz und frisch geriebener Muskatnuss würzen.

Die Röllchen aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen. Die Spätzle auf Tellern anrichten, etwas Soße auf die Teller geben und die Kalbsröllchen darauf anrichten.