



Leichter kochen,  
besser essen!



1  
KW 26  
2016

hellofresh.de | kundenservice@hellofresh.de

## Italienische Schnitzelröllchen

mit warmem Antipasti-Orecchiette-Salat und Rucola-Frischkäse-Soße

Wieder einmal sorgt ein italienisches Gericht dafür, dass uns förmlich das Wasser im Mund zusammenläuft. Und völlig zurecht! Saftige Schnitzelröllchen, selbstgemachtes Antipasti, Pasta und dann noch eine cremige Soße – lass es Dir schmecken!



45 min.



Stufe 3



Schweineschnitzel



Zucchini



rote Paprika



Orecchiette



Frischkäse



Rucola



Knoblauch



Rosmarin



Zahnstocher

Zutaten in Deiner Box .....	2 Personen .....	4 Personen .....
rote Paprika	1	2
Zucchini	1	2
Rosmarin	1 Zweig	1 Zweig
Knoblauch	1/8 ⊕	1/4 ⊕
Rucola	100 g	200 g
Schweineschnitzel	2	4
Frischkäse 7)	100 g	200 g
Zahnstocher	4	8
Orecchiette 1)	125 g ⊕	250 g ⊕

⊕ Restliche Menge wird ggf. noch für ein anderes Rezept benötigt.

### Allergene

1) Gluten 7) Lactose  
12) Schwefeldioxid und Sulfite

### Nährwerte pro Person

Kalorien: 784 kcal  
Kohlenhydrate: 72 g  
Fett: 31 g, Eiweiß: 48 g  
Ballaststoffe: 7 g

**Gut im Haus zu haben** (bei 4 Personen Mengen verdoppeln) .....

Salz, Pfeffer, Olivenöl, Zucker, (Balsamico-)Essig 12), evtl. Milch 7)

**Was zum Kochen gebraucht wird** .....

Backofen, große Pfanne, Backpapier, Backblech, kleiner Topf, Sieb, Küchenpapier, Stabmixer

**Vorbereitung:** Alle Zutaten und Utensilien bereitstellen. Wasserkocher füllen und anschalten. **Gemüse** und **Kräuter** waschen und putzen. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen.

**1** Paprika und Zucchini klein schneiden. Dabei kannst Du kreativ sein – Dreiecke, Streifen oder Scheiben eignen sich besonders gut. Nadeln des Rosmarins abzupfen, Knoblauch abziehen und beides klein hacken.

**2** 1/2 des Rucolas grob hacken. Schweineschnitzel mit je 1 TL Frischkäse bestreichen. Rucola darauf verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen. Enden der kurzen Seiten zwei Finger breit einklappen, dann von der langen Seite her aufrollen. Mit Zahnstochern fixieren.

**3** In einer großen Pfanne 1 TL Olivenöl stark erhitzen, Fleischröllchen darin rundherum ca. 3 Min. anbraten. Dann auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im Backofen ca. 15 Min. fertig garen.

**4** Währenddessen: Reichlich kochendes Wasser in einen kleinen Topf geben, salzen und aufkochen lassen. Orecchiette darin ca. 15 Min. bissfest garen, anschließend in ein Sieb abgießen, dabei ca. 150 ml Kochwasser im Topf belassen.

**5** Große Pfanne mit Küchenpapier auswischen, 1 EL Olivenöl erhitzen und Gemüse darin ca. 5 Min. anbraten. Rosmarin und Knoblauch zugeben, ca. 1 Min. weiterbraten, mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker abschmecken, mit 1 EL (Balsamico-)Essig ablöschen und Orecchiette unterheben.

**6** Für die Soße: Restlichen Frischkäse und Rucola im Topf mit dem Nudelwasser fein pürieren, salzen und pfeffern. Mit einem Schuss Milch wird die Soße schön schaumig.

**7** Gemüse-Antipasti auf Tellern verteilen, Fleischröllchen halbieren, darauflegen und mit ein wenig Rucola-Frischkäse-Soße beträufeln.

