

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!





Stufe 3







rote Paprika









Knoblauch



Rosmarin



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 ⊕

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

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

Allergene

Gluten 7) Lactose
Schwefeldioxid und
Sulfite

Nährwerte pro Person

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



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.

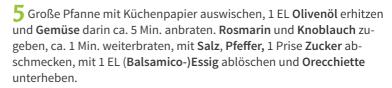


2 ½ des Rucolas grob hacken. Schweineschnitzel mit je 1 TL Frischkäse bestreichen. Rucola darauf verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen. Enden der kurzen Seiten zwei Finger breit einklappen, dann von der langen Seite her aufrollen. Mit Zahnstochern fixieren.

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.





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.