

Zubereitung

# KALBSROULADE SALTIMBOCCA MIT COUSCOUS UND KÄSECHIPS

ERGIBT 4 PORTIONEN

Zum Vorbereiten

Zubereitungszeit: 60 min



Zutaten

## KALBSROULADE SALTIMBOCCA MIT COUSCOUS UND KÄSECHIPS

**Rouladen**

**1 EL Öl zum Anbraten**

4 Kalbsnierstück à 100 gr, flachgeklopft

4 Parmaschinken

4 EL Kalbsbrät

1 TL gehackter Peterli (Petersilie)

8 Salbeiblätter

wenig Salz

Pfeffer aus der Mühle

4 EL Butter

**Käsechips**

50 gr Gruyere, fein gerieben

50 gr Parmesan, gerieben

etwas grober Pfeffer

**Ausserdem**

Couscous

250 gr kleine, gelbe Tomaten

1. Schnitzel mit wenig Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.
2. Das Brät auf die Schnitzel verteilen. Darüber je eine Parmaschinken-Scheibe legen, sowie ein Salbeiblatt. Am Schluss den Peterli darüber streuen.
3. Die Rouladen nun aufrollen, die Seiten leicht einklappen und mit einem Zahnstocher das Salbeiblatt befestigen. Bis zum Gebrauch zur Seite stellen.
4. Für die Käsechips; den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen, ein Blech mit Backfolie belegen.
5. Die beiden Käse mit dem Pfeffer vermischen. Etwa 1 TL Käsemischung dünn zu Rondellen von etwa 8 cm Durchmesser auf das Blech verteilen. Backen: 200 Grad / 4-6 min. Danach auskühlen lassen.
6. Nun die Rouladen in etwas Erdnussöl rundherum in 7-8 min braten, mit geschmolzenem Butter übergießen und warmstellen.
7. Nun noch nach Anleitung das Couscous zubereiten. Die Tomätli kurz in etwas Butter schwenken und alles auf vorgewärmte Teller anrichten.

**Tipp:** Die Rouladen lassen sich bis vor dem Braten einige Stunden im Voraus zubereiten. Vor dem Braten etwas Raumtemperatur annehmen lassen. Ein elegantes Gericht, welches das Weihnachtessen besonders festlich macht und erst noch in kurzer Zeit zubereitet ist.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse, eure

Belinda K.



*Eat, letters and deco*



**WEIHNACHTSREZEPTE**

*Rezept von Belinda Kern*