



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
- GEFRO Gewürz-Pfeffer

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

1▣ Kalbsröllchen vorbereiten:

Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

4 Kalbsschnitzel sehr dünn klopfen und nebeneinander ausbreiten.

Mit Salz und **GEFRO Gewürz-Pfeffer** würzen und jeweils mit 1/2 EL Frischkäse bestreichen.

4 Schinkenscheiben auflegen, die Schnitzel fest aufrollen und mit Küchengarn oder einem Zahnstocher fixieren.

2▣ Röllchen anbraten & garen:

1 EL **GEFRO Brat- & Frittieröl** in einer Pfanne erhitzen.

Die Kalbsröllchen rundum anbraten, anschließend in eine ofenfeste Form legen.

Für 5 Minuten in den heißen Ofen geben.

3▣ Frischkäsesoße kochen:

Den Bratensatz in der Pfanne mit 250 ml Wasser ablöschen und erwärmen.

25 g **GEFRO Soße zu Braten** einrühren und aufkochen.

Etwa 2 Minuten bei mittlerer Temperatur köcheln lassen.

Den restlichen Frischkäse einrühren und die Soße mit etwas Zitronensaft sowie **GEFRO Gewürz-Pfeffer** abschmecken.

4▣ Kräuterspätzle zubereiten:

1–2 EL Butter in einer Pfanne schmelzen.

Die Spätzle hineingeben und erwärmen.

Kräuter untermischen und mit etwas Salz und frisch geriebener Muskatnuss würzen.

5▣ Anrichten & Servieren:

Die Röllchen aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen.

Die Kräuterspätzle auf Tellern anrichten, etwas Soße darübergeben und die Kalbsröllchen daraufsetzen.

▣ **Tipp:** Wer die Soße noch cremiger mag, kann sie vor dem Servieren einmal kräftig aufschäumen – ganz ohne zusätzliche Zutaten, nur durch kräftiges Rühren oder einen kleinen Schneebesen.