

# Kalbsröllchen mit Kartoffel-Selleriepüree

Würzig gefüllte Kalbsschnitzel mit einem cremigen Püree kombiniert.

etwa 2 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Kartoffel-Selleriepüree:

300 g Kartoffeln  
150 g Knollensellerie  
Salz  
10 g Butter  
125 g Dr. Oetker Crème légère  
Gartenkräuter  
gemahlene Muskatnuss

### Kalbsröllchen:

etwa 3 dünne Kalbsschnitzel (je etwa 100 g)  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
1 TL mittelscharfer Senf  
50 g getrocknete Tomaten in Öl  
40 g geriebener Parmesan  
25 g tiefgekühlte gehackte, gemischte Kräuter  
1 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

### Außerdem:

Holzspieße

Wie koche ich ein leckeres Kartoffel-Selleriepüree und Kalbsröllchen?:

## 1 Kartoffel-Selleriepüree zubereiten:

Kartoffeln und Sellerie schälen, in Stücke schneiden, in einen Topf geben, 1 TL Salz darüber streuen, mit Wasser knapp bedecken und zum Kochen bringen. Gemüse in etwa 15 Min. gar kochen, abgießen, und sofort mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Butter hinzugeben. Crème légère nach und nach unter das Püree rühren und mit Salz und Muskat abschmecken.

## 2 Kalbsröllchen zubereiten:

Schnitzel trocken tupfen und halbieren. Mit Salz und Pfeffer von beiden Seiten würzen, mit Senf bestreichen. Tomaten hacken, mit Parmesan und Kräutern vermischen. Die Masse auf den Schnitzeln verteilen. Schnitzel von der schmalen Seite her aufrollen und jeweils mit einem Holzspieß zusammenstecken.

## 3 Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Rouladen von allen Seiten scharf darin anbraten, bei schwacher Hitze etwa 4 Min. fertig garen.



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Die Holzspieße entfernen und die Kalbsröllchen mit dem Püree anrichten. Nach Belieben die Fleischröllchen aufschneiden.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Evtl. die Schnitzel flach klopfen.

