

## Zutaten

- 150 g Kirschtomaten
- 0,5 Bund Rucola
- 1 EL schwarze Oliven, entsteint
- 30 g Toastbrot
- 100 g Frischkäse
- 1 Stängel Salbei
- 375 g Kalbsschnitzel
- 60 g Parmaschinken
- 1 EL Olivenöl
- 200 ml Wasser
- 100 ml Schlagsahne
- 1 Beutel MAGGI Fix für Tomaten-Mozzarella Tortelloni

## Zubereitung

- 1. Kirschtomaten waschen und halbieren. Rucola putzen, waschen und in mundgerechte Stücke zerpflücken. Oliven klein schneiden. Toastbrot in kleine Würfel schneiden. Frischkäse mit gehacktem Salbei, Oliven und Toast gut mischen.
- 2. Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und evtl. etwas plattieren. Mit der Frischkäsecreme bestreichen und aufrollen. Mit Parmaschinken fest umwickeln und mit Holzspießchen fixieren.
- 3. In einer Pfanne Olivenöl heiß werden lassen. Die Kalbsröllchen darin von allen Seiten kräftig anbraten und herausnehmen.
- 4. Wasser und Sahne zugießen, MAGGI Fix für Tomaten-Mozzarella Tortelloni einrühren und zum Kochen bringen. Kalbsröllchen wieder zugeben und bei mittlerer Wärmezufuhr zugedeckt 15 Min. garen. Gelegentlich umrühren. Kurz vor Ende der Garzeit die Kirschtomaten zugeben. Mit Rucola bestreut servieren. Dazu passen in Salbeibutter geschwenkte Gnocchi.

## Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate 15 g

Energie 391 kcal

Fett 19 g Protein 37 g 40 Minuten