

**Kevin von Holt**  
**Gefüllte Kalbsröllchen mit Spargel und Mozzarella**

**Freitag, 13. Mai 2022**  
**Rezept für 4 Personen**

Dauer: 45 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: Leicht  
Feine Küche, Mediterran

### Zutaten:

4	Frühlingszwiebeln
200 g	grüner Spargel
8	Kalbsschnitzel à 100 g
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
100 g	Mozzarella
4 EL	Olivenöl
125 ml	trockener Weißwein
125 ml	Kalbsfond

Außerdem:  
einige Holzspieße zum Fixieren



### Zubereitung:

1. Für die Füllung der Röllchen die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.
2. Den grünen Spargel waschen, im unteren Drittel schälen und eventuell holzige oder angetrocknete Enden großzügig abschneiden. Spargelstangen evtl. längs halbieren.
3. Die Kalbsschnitzel trockentupfen und dünn plattieren. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und auf die vorbereiteten Fleischscheiben legen.
5. Spargelstangen in etwa in Breite der Fleischscheiben zuschneiden und mit den Frühlingszwiebeln auf die Fleischscheiben geben. Alles nochmals leicht mit Salz und Pfeffer würzen und fest aufrollen. Röllchen mit Zahnstochern fixieren.
6. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Röllchen darin rundherum kräftig anbraten.
7. Dann mit Weißwein ablöschen und den Kalbsfond angießen. Zugedeckt bei milder Hitze die Röllchen ca. 15 Minuten garen.
8. Anschließend den Bratfond abschmecken.
9. Die Röllchen auf Teller geben, mit dem Bratfond beträufeln und servieren.
10. Dazu passt frisch gekochte und anschließend in einer Pfanne mit Butter geschwenkte Pasta oder frisches Ciabatta-Brot.

**Pro Portion: 475 kcal/ 1980 kJ**  
**3 g Kohlenhydrate, 48 g Eiweiß, 28 g Fett**