

Rezept für gefülltes Kalbsschnitzel mit Blattspinat und Mozzarella

Zutaten für 4 Personen:

- 300 g Blattspinat
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Öl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 125 g Mozzarella
- 8 Kalbsschnitzel (à ca. 80 g)
- 75 ml Weißwein
- 100 ml Kalbsfond
- 1 EL Soßenbinder

Zubereitung gefülltes Kalbsschnitzel mit Blattspinat und Mozzarella

1. Den Spinat waschen, verlesen, harte Stiele ggf. entfernen. In einem Sieb abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen, hacken. In 1 EL heißem Öl andünsten. Den tropfnassen Spinat zufügen, zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Den Mozzarella würfeln. Die Kalbsschnitzel ggf. flach drücken, auf je einer Hälfte mit Spinat und Mozzarella belegen. Die unbelegten Seiten darüber klappen und rundherum mit Holzspießchen zustecken.
3. Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen und Fleisch darin von jeder Seite 2 Min. braun anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und in Alufolie gewickelt warm halten.
4. Den Bratensatz mit dem Wein loskochen, Kalbsfond zugeben. 1–2 EL abnehmen und den Soßenbinder damit anrühren, in die Pfanne zurückgeben, erneut aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gefüllten Schnitzel mit der Soße und nach Belieben z. B. mit einem frischen Salat und Weißbrot servieren.