

# STEPHAN'S METZGE

Thunstrasse 2 / 3770 Zweisimmen / 033/722 3022  
[stephansmetzg@gmx.net](mailto:stephansmetzg@gmx.net) / [www.stephans-metzg.ch](http://www.stephans-metzg.ch)

## Kalbs-Involtini mit Gemüsefüllung



### Zutaten für 4 Personen

4 grosse oder 8 kleine Kalbsschnitzel, dünn geschnitten und geklopft Ca.  
200 g Ziegenfrischkäse  
1 mittelgrosses Rübeli  
1 kl Frühlingszwiebel mit viel Grün  
- 2 Mini-Lattich  
1 Esslöffel Parmesan  
Salz, Pfeffer

# STEPHAN'S METZ'E

Thunstrasse 2 / 3770 Zweisimmen / 033/722 3022  
[stephansmetzg@gmx.net](mailto:stephansmetzg@gmx.net) / [www.stephans-metzg.ch](http://www.stephans-metzg.ch)

## Zubereitung

Rüebli und Zwiebeln in kleine Würfel schneiden, mit Ziegenfrischkäse und Parmesan mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Füllung auf den mit Mini-Lattich belegten Schnitzeln verteilen. Aufrollen, mit Zahnstocher fixieren.

Fleischrollen mit Salz und Pfeffer würzen.

Bei schwacher Hitze rundum 15 Min. braten. 20 Min im auf 80 Grad erwärmten Ofen nachgaren.

Sauce: Nach Belieben Bratensatz mit Bouillon aufkochen und mit Rahm abschmecken.

Tipp: Servieren Sie dazu eine feine Polenta!

En Guete