

## **Kalbsröllchen mit Pesto auf Tomatenragout**

Einfaches, schnelles Rezept, auch mit der Campingküche leicht zu machen

**Für 2 Portionen:**

2 dünne Kalbsschnitzel  
2 EL Pesto genovese  
Salz  
Pfeffer  
3 EL Olivenöl  
2 – 3 große Tomaten  
4 EL Pinienkerne  
1 Prise Zucker  
2 Holz-Zahnstocher  
Rucola und Basilikumblätter zum Garnieren



Als Beilage: Baguette

### **Zubereitung :**

Für die Kalbsröllchen mit Pesto werden die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl vorsichtig geröstet. Die Tomaten werden am Stielansatz kreuzweise eingeschnitten, kurz in kochendes Wasser gelegt, bis die Haut aufplatzt und kalt abgeschreckt. Dann werden sie geviertelt, Stielansatz und Kerne werden entfernt und das Fruchtfleisch wird klein gewürfelt. Mit einem EL Olivenöl wird das Tomatenfleisch geschmort und mit Zucker und Salz gewürzt.

Die Kalbsschnitzel werden kräftig geklopft. (Beim Camping verwenden wir dazu eine Weinflasche, die darüber gerollt wird.) Dann werden sie beidseitig leicht gesalzen und gepfeffert. Auf jedes Kalbsschnitzel kommt dann 1 EL Pesto genovese und einige geröstete Pinienkerne. Die Kalbsschnitzel werden eingerollt, mit dem Holz-Zahnstocher fixiert und in 2 EL Olivenöl ringsum scharf angebraten (gebräunt). Dann wird das Tomatenragout zu den Kalbsröllchen gegeben und diese zugedeckt noch 5 Minuten durchziehen lassen.

Zum Servieren der Kalbsröllchen mit Pesto wird auf jedes Teller ein Spiegel aus Tomatenragout gegeben, dieser mit gerösteten Pinienkernen, Rucola- und Basilikumblätter garniert und darauf die halbierten Kalbsröllchen gesetzt.

Dazu gibt es in schräge Scheiben geschnittenes Baguette.