

**Kalbsschnitzel mit  
Stubai Ziegenkäse  
gefüllt**

**in Rahmsauce und  
Dinkelnudeln**



[www.groebenhof.at](http://www.groebenhof.at)

*Zutaten: (4 Portionen)*

- 8 Kalbsschnitzel a 90g
- 8 dünne Scheiben gekochter Schinken
- 8 Scheiben a 20g Ziegenkäse (Ziegen-Mozzarella)
- 1 Eßl. Basilikum
- 1 Eßl. Kerbel
- 1 Eßl. Blattpetersilie
- 1 Eßl. Schnittlauch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Eßl. Pinienkerne
- etwas Olivenöl
- Salz, Pfeffer,
- Butterschmalz zum Anbraten
- 1 dl Rindssuppe
- 2 dl Rahm

*für die Nudeln*

- 100g Dinkel
- 100g doppelgriffiges Mehl
- Salz
- 1 Eßl. Olivenöl
- 1 Ei
- 1 Eidotter
- etwas Wasser
- Butter zum Schwenken

*Zubereitung:*

*Die Kalbsschnitzel leicht klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kräuter mit dem Knoblauch, den Pinienkerne und*

*dem Olivenöl in einer Mulinette zu einer Paste mixen. Die Ziegenkäse mit der Kräuterpaste in den Schinken einschlagen und auf die eine Hälfte der Schnitzel setzen. Das Schnitzel mit der anderen Hälfte zuschlagen. So alle Schnitzel füllen.*

*Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die gefüllten Schnitzel vorsichtig von beiden Seiten anbraten. Die Pfanne dann in ein auf 180°C vorgeheiztes Backrohr schieben und ca. 5 Minuten braten. Die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Den Bratensatz mit der Rindssuppe und der Sahne ablöschen und leicht reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.*

*Für die Dinkelnudeln den Dinkel mit einer Mühle fein mahlen. Mit dem doppelgriffigen Mehl, den Eiern, Salz, Olivenöl und etwas Wasser zu einem festen Teig kneten. Den Teig mindestens eine Stunde ruhen lassen. Nun mit einer Nudelmaschine oder einem Rollholz 1 mm dünn ausrollen und die Nudelplatten in Streifen schneiden. Die Nudeln in leichtem Salzwasser 2 Minuten kochen. Die Nudeln aus dem Wasser nehmen und in Butter schwenken.*

*Die Nudeln und zwei Stück Kalbsschnitzel auf einem Teller anrichten. Die Rahmsauce durch ein feines Sieb über das Fleisch gießen.*