

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. Juni 2019** ▪  
**Tagesmotto „Leichte Sommerküche“ mit Alexander Kumptner**



**Michael Pollack**

**Involtini vom Kalb mit leichter Tomatensauce und Rosmarin-Süßkartoffeln**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Süßkartoffeln:**

1 große Süßkartoffel  
 1 Zweig Rosmarin  
 2 Knoblauchzehen  
 2 EL Olivenöl  
 2 TL Paprikapulver  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen.

Süßkartoffel schälen, halbieren und in kleine Würfel schneiden. Blätter vom Rosmarinweig entfernen und grob hacken. Knoblauchzehen abziehen und mit der Messer-Rückseite zerdrücken.

Süßkartoffel zusammen mit Knoblauch, Rosmarin, Paprikapulver, Olivenöl sowie Salz und Pfeffer auf ein Backblech geben.

Für ca. 15 bis 20 Minuten in den Ofen geben.

**Für die Kalbsinvoltini:**

4 dünne Kalbsschnitzel à ca. 80 g  
 6 Scheiben Parmaschinken  
 ½ Bund Basilikum  
 125 g Mozzarella  
 25 g getrocknete Tomaten  
 2 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kalbsschnitzel dünn klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikum

abbrausen, trockenwedeln und die Blättchen hacken. Mozzarella abtropfen lassen und in Würfel schneiden. Getrocknete Tomaten würfeln.

Kalbsschnitzel mit Basilikum, Mozzarella, Parmaschinken und getrockneten Tomaten belegen und aufrollen. Mit Zahnstochern

feststecken. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Involtini darin ca. 10 Minuten braten. Mehrmals wenden.

**Für die Tomatensauce:**

1 Knoblauchzehe  
 1 Zwiebel  
 ½ EL weißer Balsamico  
 100 ml Weißwein  
 1 TL getrocknete italienische Kräuter  
 400 g gestückelte Tomate  
 1 EL Tomatenmark  
 ½ Bund Basilikum  
 2 EL Olivenöl  
 1 TL brauner Zucker  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch und Zwiebel abziehen und fein hacken. Öl in einem Topf erhitzen und den Knoblauch und die Zwiebel darin glasig dünsten.

Braunen Zucker sowie das Tomatenmark hinzugeben. Mit einem Schuss Weißwein und weißem Balsamico ablöschen. Gestückelte Tomaten hinzufügen und die italienischen Kräuter und das Basilikum einrühren.

Alles zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln lassen und mit Salz, Pfeffer und Basilikum abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.