

# KALBSRÖLLCHEN GEFÜLLT MIT SCHINKEN, GORGONZOLA, KRÄUTERN

*Zutaten für 4 Personen*

4 Kalbsschnitzel, 4 Scheiben Schinken, Gorgonzola,  
Petersilie, Oregano, 1EL Öl, Salz, Pfeffer  
250g Kirschtomaten, 3Tomaten ( geschält aus der Dose ),  
1Knoblauchzehe, Thymian, Rosmarin  
Salz, Pfeffer  
160 g bunte Bandnudeln ( weiss, grün, rot )

Schnitzel dünn klopfen, mit Schinken belegen, Gorgonzola dünn aufstreichen, mit Petersilie und Oregano bestreuen, einrollen, mit Zahnstocher fixieren, salzen und pfeffern.  
In Öl rundum anbraten, aus der Pfanne nehmen.  
Geschälte Tomaten in die Pfanne geben, Bratensatz ablöschen, Kirschtomaten und Rouladen hinzugeben, köcheln bis die Rouladen gar sind.  
Nudeln in Salzwasser al dente kochen, abgießen mit Olivenöl durchmischen.