**Kalbsröllchen mit Linsen**

Zutaten für 4 Personen

4 Kalbsschnitzel a 150-180g

1 Bund Suppengrün od. 1 Paket TK-Suppengrün

2 Tomaten

1 Bund Basilikum

100 g Parmesan oder grana padano

1 Knoblauchzehe

2 Schalotten oder 1 Zwiebel

5 El Öl

Salz, Steakpfeffer

850 ml Gemüsebrühe oder 800ml heißes Wasser +2 Würfel oder 2 El Gemüsebrühe

100 Sahne

1 El Tomatemark

1 El aceto balsamico

160g rote Linsen

Vorbereitung

 Suppengrün putzen, waschen und in Würfel schneiden

 Tomaten waschen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden

 Basilikum waschen, trocken tupfen und die Blätter abzupfen

 Parmesan oder grana padano mit dem Sparschäler oder einem Trüffelhobel hobeln

 Knoblauchzehe und Schalotten pellen und fein würfeln

 Fleisch waschen und trocken tupfen

Zubereitung

1. Basilikum, Parmesan und Knoblauch mit 2 El Öl pürieren
2. Kalbsschnitzel zwischen Klarsichtfolie platt hauen, salzen, pfeffern und mit der Basilikum-Käsemasse bestreichen, Schnitzel aufrollen
3. 2 El Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kalbsröllchen von jeder Seite ca. 3 Min. anbraten
4. 250ml Gemüsebrühe zugießen und alles schmoren lassen bis die Flüssigkeit verdampft ist
5. Röllchen aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Sahne in den Bratensatz gießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Kalbsröllchen schräg in Scheiben schneiden und mit dem Bratenfond warmstellen
7. 1 El Öl erhitzen, Schalottenwürfel andünsten, Tomatenmark, Essig und 600 ml Gemüsebrühe zugießen
8. Linsen zufügen und ca. 12 Min. kochen
9. Tomatenwürfel unterrühren, salzen, pfeffern und mit den Kalbsröllchen zusammen servieren