

## Kalbsrouladen mit Schafskäse und Möhren

4 Kalbsschnitzel (ca. 160g)  
100g Schafskäse  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
8 Blätter Basilikum  
50ml Weißwein  
200ml Vollmilch  
500g Möhren  
1 Zwiebel  
1 TL Zucker  
3 EL Butter  
1 EL Olivenöl  
Salz  
Schwarzer Pfeffer  
Etwas Petersilie zum Garnieren

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Den Käse in 4 gleichgroße Stifte schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen, fein hacken. Das Fleisch flach klopfen, salzen und pfeffern. Schalotten und Knoblauch darauf verteilen, Käse mit Basilikum auflegen und fest einrollen. Mit Rouladennadeln fixieren.

1 EL Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen und die Rouladen darin rundum anbraten. Mit Wein ablöschen, etwas einkochen lassen, dann die Sahne dazugießen. Im heißen Ofen ca. 20 Minuten garen.

Die Möhren schälen und in lange Stifte schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. 2 EL Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin bei schwacher Hitze dünsten. Die Möhren hinzufügen, kurz mitdünsten, dann 1 Tasse Wasser angießen und die Möhren zugedeckt ca. 4 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Alles zusammen auf Tellern anrichten und mit Petersilie garnieren.