

## Raclette-Rezept

### Kalbsröllchen mit Senf & Basilikum

dazu Kirschtomaten & Parmesan

#### Zutaten für 4 Pfännchen:

200 g      Kalbsschnitzel  
1 EL        Senf  
1 kl. Bund Basilikum  
4 Stück    Kirschtomaten  
60 g        Parmesan  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

#### Zubereitung:

Das Schnitzel dünn der Länge nach aufschneiden, salzen und pfeffern.

Das Fleisch mit Senf bestreichen und mit gehacktem Basilikum bestreuen.

Das Fleisch stramm zu einer Rolle drehen und mit einem Spieß fixieren.

Tomaten in kleine Ecken schneiden.

In das Förmchen zwei dünne Scheiben von der Rolle und die Tomaten legen.

Mit Parmesan bestreuen und überbacken.