**Im Ei sautiertes gefülltes Kalbsschnitzel mit Spinat und Gorgonzola**

**Zutaten für 4 Personen:**

520g Kalbsnuss, dressiert  
4g Gewürzmischung für Fleisch  
10g Weissmehl  
100g Vollei  
20g Bratbutter  
40g Sonnenblumenöl  
160g Blattspinat  
10g Butter  
20g Schalotten  
80g Gorgonzola  
Gewürzmischung  
10g Olivenöl  
12g Schalotten  
400g Tomaten, geschält, entkernt  
10g Aceto balsamico bianco  
12g Petersilie, frisch

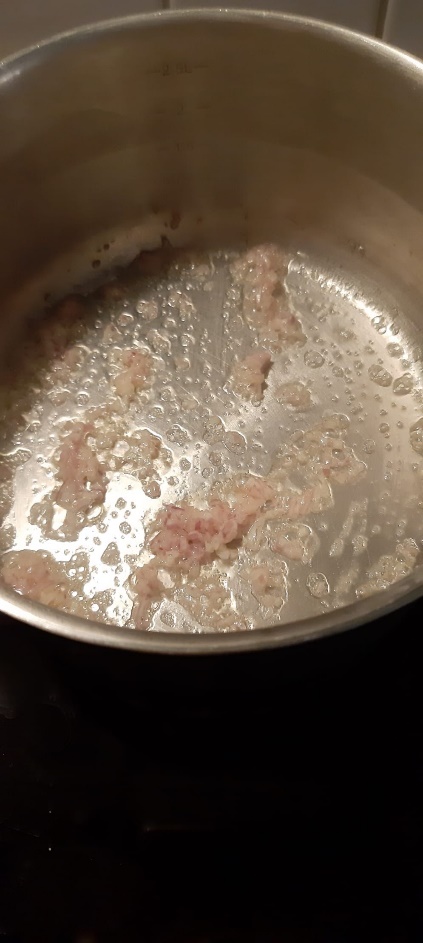


**Vorbereitung ca. 20-25 Minuten:**

- Aus der Kalbsnuss Doppelschnitzel zu jeweils 130 g schneiden.   
- Spinat blanchieren, im kalten Wasser abschrecken und gut auspressen.   
- Schalotten fein hacken.   
- Die Schalotten in Butter andünsten und den kalten, blanchierten Spinat beigeben.   
- Gorgonzola in 1 cm grosse Würfel schneiden, dem Spinat beigeben und abschmecken.   
- Schalotten für die Garnitur fein hacken.   
- Tomaten in 1 cm grosse Würfel schneiden.   
- Petersilie waschen, zupfen, trockentupfen und grob hacken.











**Zubereitung ca. 15-20 Minuten:**

- Die Kalbsschnitzel zwischen 2 Plastikfolien dünn ausklopfen und mit dem Spinat füllen.   
- Die Schnitzel zusammenklappen, an den Enden zusammendrücken und mit dem Fleischklopfer nochmals an den Rändern leicht anklopfen (wie für Cordon bleu).   
- Die Schnitzel würzen, leicht Mehlen und durch das Ei ziehen.   
- In einer antihaftbeschichteten Pfanne Bratbutter und Sonnenblumenöl erhitzen und die Schnitzel bei niedriger Temperatur beidseitig goldgelb sautieren.   
- Schnitzel herausnehmen und warm stellen.   
- Schalotten im Olivenöl andünsten und die Tomatenwürfel zugeben.   
- Würzen und zum Schluss den weissen Balsamessig beigeben









**Anrichten:**

- Schnitzel schräg anschneiden, auf die Tomaten anrichten und mit der Petersilie bestreuen.