

# Omas Rezeptesammlung

## Großmutter's Kalbsschnitzel Mit Spinat

Gattung: Blattgemüse, Fleisch, Gemüse, Kalb, Spinat

---

8 dünne Kalbsschnitzel, Pfeffer,	2 Essl. Butterfett,
8 Fontina-Käse (oder anderer -halb fester Käse),	1 Zwiebel (fein gehackt),
8 Rohschinken,	400 g Spinat (blanchiert),
8 Salbeiblätter,	100 ml Sahne,
	2 Essl. Parmesankäse (fein gerieben)

---

Fleisch auf einer Arbeitsfläche ausbreiten, pfeffern und mit je einer Scheibe Käse, Rohschinken und einem Salbeiblatt belegen.

Aufrollen und mit einem kleinen Holzspießchen feststecken.

Butterfett schmelzen und die Zwiebel darin glasig werden lassen.

Danach die Fleischröllchen dazu geben und von allen Seiten anbraten.

In einer Kasserolle den Spinat mit der Sahne und dem Parmesankäse vermengen.

Das Fleisch darauf legen und in dem auf 160 Grad vorgeheizten Backofen 15 Minuten braten.