

Hink's Rezeptidee:

Kalbsvögerl in der Fettucine-Karotten-Rolle mit Kapernbeeren

Rezept von Georg Liepold

Zutaten:

1 Glas Rilletes vom Kalbsvögerl
mit Kapernbeeren von Hink 170g

1 Becher Schlagobers

1 Packung Fettucine

2 Karotten

Salz

Butter

Kapernbeeren



Zubereitung:

Schritt 1:

Zarte Rilletes vom Kalbsvögerl aus dem Glas entnehmen und in einer Pfanne erwärmen. Anschließend 2 Esslöffel Schlagobers hinzugeben.

Schritt 2:

Fettucine im gesalzenem Wasser weichkochen. Karotten schälen und in Streifen schneiden. Anschließend ebenfalls im Salzwasser weichkochen.

Schritt 3:

Nudeln und Karotten auf einer gebutterten Folie auflegen und die Fülle in einer Linie darauf auftragen. Danach die das Nudel-Karottenblatt einrollen und auf einem Teller platzieren. Das Gericht mit Kapernbeeren verzieren.

Schritt 4:

Genießen!