# Schneckenspieße

Basilikum waschen und trocken schütteln. Die Schnitzel flach klopfen und auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Schnitzel dünn mit Ricotta bestreichen. Die Basilikumblätter darauf verteilen. Die Schnitzel von der Schmalseite her fest aufrollen. Jeweils 3 Rouladen dicht an dicht auf einen flachen Teller legen. Die Spieße einölen und jeweils 4 Spieße mit gleichmäßigem Abstand durch die Rouladen stechen. Die Rouladen für 30 Minuten ins Tiefkühlfach geben, damit das Fleisch leicht anfriert und sich besser schneiden lässt. Mit einem sehr scharfen Messer kann man sich das anfrieren sparen!

Die Rouladen zwischen den Spießen mit einem scharfen Messer durchschneiden, so dass 4 Schneckenspieße entstehen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schneckenspieße darin von jeder Seite 4-5 Minuten anbraten.

Dazu passen Ofenkartoffeln vom Blech.

## Zutaten für 2 Personen:

| | | |
|---|---|---|
| ½ | Bund | Basilikum |
| 3 | Stk | Kalbsschnitzel, dünn |
| 50 | g | Ricotta |
| 2 | EL | Pflanzenöl |
| | | Salz |
| | | Pfeffer |