



Kalbsvoressen mit Käse, Ei und Erbsen auf italienisch - spezzatino cascio e ova con piselli

Zutaten

800 g di Kalbsvoressen. Wer mag, kann auch Lamm-Voressen nehmen
500 g gefrorene Erbsen
4 Eier
80 g geriebener Parmesan oder geriebener Pecorino
1 Knoblauchzehe
1 Zweig Rosmarin
100 ml Weisswein, wer mag lässt das Wasser weg und nimmt 200 ml Weisswein
100 ml Wasser
3 Esslöffel Olivenöl
Pfeffer nach Geschmack
Salz nach Geschmack

Zubereitung

Das Olivenöl in eine Bratpfanne geben. Den Zweig Rosmarin und die gehackte Knoblauchzehe beifügen. Die Knoblauchzehe leicht andünsten. Nun das Voressen beifügen.

Voressen kräftig von allen Seiten anbraten. Mit Wein/Wassermischung ablöschen. Wer mag, kann nur Weisswein nehmen. Mit Salz und Pfeffer würzen und 30 Minuten zugedeckt bei kleiner Stufe köcheln lassen. Danach die Erbsen beifügen und nochmals 30 Minuten weiter köcheln lassen. Nachdem das Fleisch gar ist, den Rosmarinzweig entfernen.

In einer separaten Schüssel das Ei mit dem Käse aufschlagen.

Das Ganze zum gekochten Fleisch geben und alles schön vermischen und die Eier leicht eindicken lassen. Sollte das Ganze zu trocken sein, ganz wenig Wasser dazu geben.

Das Kalbsvoressen abschmecken und warm servieren.