

Italienische Rouladen



Zubereitungszeit: 45 min.
Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten (4 portionen)

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

• Zutaten

- Pomito Tomatenfruchtfleisch in Stücken 1000g 1 kg
- Braten Öl zum
- Knoblauchzehe 1
- Pfeffer
- Rotwein 125ml
- Salz
- Zweige Basilikum 3
- Zweige Petersilie 2
- Zwiebel 1

• Füllung

- Pomito Tomatenfruchtfleisch in Stücken 1000g 1 kg
- Geriebener Parmesan 2 EL
- Getrocknete Tomaten ohne Öl 2 EL
- Knoblauchzehen 2
- Milch 2 EL
- Pinienkerne 2 EL
- Rosinen 2 EL
- Semmelbrösel 40 gr
- Zweige Petersilie 3
- Zweig Rosmarin 1

• Rouladen

- Pomito Tomatenfruchtfleisch in Stücken 1000g 1 kg
- Pfeffer
- Rinderrouladen 4 (à 150 gr)
- Salz
- Scheiben Prosciutto 4
- Scheiben Provolone 2



Zubereitung

Zuerst die Semmelbrösel mit Milch vermengen und 10 Minuten einweichen lassen. Knoblauch schälen und fein hacken. Rosmarin und Petersilie ebenfalls fein hacken und zusammen mit Parmesan, Pinienkernen, Rosinen, getrockneten Tomaten und den eingeweichten Semmelbröseln mischen.

Backofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Rouladen zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie legen und plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und jeweils mit einer Scheibe Parmaschinken und einer halben Scheibe Provolone belegen. Je 2 EL Füllung mittig darauf verteilen und aufrollen. Mit Garn fest umwickeln.

Für die Sauce Zwiebel und Knoblauch schälen und zusammen mit den Kräutern fein hacken. Öl in einem Bräter erhitzen und die Rouladen darin von allen Seiten scharf anbraten. Herausnehmen und die Zwiebel-Knoblauch-Kräuter-Mischung darin anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen und 2 - 3 Minuten einkochen lassen. Tomatenfruchtfleisch in Stücken hinzufügen, kurz aufkochen und auf mittlerer Hitze 2 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rouladen in die Tomatensauce geben und mit Wasser auffüllen, bis die Rouladen mit Flüssigkeit bedeckt sind. Zugedeckt 1,5 Stunden im Ofen garen. Anschließend die Temperatur auf 200°C (Ober- und Unterhitze) erhöhen und weitere 45 Minuten ohne Deckel schmoren.

Mit Pasta servieren.