Kalbsrouladen mit Käse und Schinken

Ausländische Küche » Italienische Küche

Zutaten (4 Personen)

» 8 Scheiben Kalbsfleisch
» Salz & Pfeffer
» 3 EL Senf
» 1 Stange Porree
» 4 Scheiben Emmentaler
» 4 Scheiben Parmaschinken
» 2 EL Olivenöl
» 250ml Instant-Fleisch-Brühe
» 100ml Weißwein
» 750g Cocktailtomaten
» 500g Bandnudeln
» 1 Bd. Basilikum

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Rouladen abbrausen, trockentupfen, salzen und pfeffern und mit Senf bestreichen. Den Porree waschen, putzen, halbieren, in ca. 5cm lange Stücke schneiden. Käse- und Schinkenscheiben längs halbieren. Je eine Scheibe mit einem Stück Porree auf die Rouladen legen. Aufrollen und mit einem Spieß feststecken.

2. Die Rouladen im Olivenöl von allen Seiten kräftig anbraten. Brühe, Wein angießen und kurz aufkochen lassen. Die Röllchen bei kleiner Hitze ca. 30min schmoren lassen. Tomaten abbrausen, putzen, vierteln, zu den Rouladen geben und ca. 10min mitschmoren lassen.

3. Die Nudeln nach Packungsanleitung bissfest garen, abgießen und abtropfen lassen. Basilikum abbrausen, einige Blätter zum Garnieren beiseite legen, die restlichen fein schneiden und in die Soße geben. Die Rouladen aus der Soße nehmen, mit Tomaten, Nudeln und Soße auf Tellern anrichten. Mit Basilikumblättern garnieren.

Nährwerte: 420kcal/E51g/F18g/KH7g pro Portion

angelegt am: 19.08.2004 Rezept-Nr: 1217

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke