



## Rinderrouladen mit Rucola-Parmesanfüllung

### Zutaten

- 600 g Rinderrouladen
- 30 g Pesto Rosso
- 50 g Rucola
- 80 g Tomaten in Öl
- 30 g Parmesan (frisch gehobelt)
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 300 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Spaghetti Bolognese
- 80 g Frischkäse

### Zubereitung

1. Rinderrouladen waschen, trocken tupfen und nebeneinander legen. Mit Pesto Rosso bestreichen.
2. Rucola putzen und waschen. Tomaten in Öl abtropfen lassen und in Streifen schneiden.
3. Die Rouladen mit Rucola, Tomaten und Parmesan belegen, aufrollen und mit Holzspießchen fixieren.
4. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Rouladen darin von allen Seiten kräftig anbraten.
5. Wasser zugießen. MAGGI Fix für Spaghetti Bolognese einrühren, zum Kochen bringen und zugedeckt ca. 90 Min. schmoren. Frischkäse unterrühren. Dazu passen Farfalle.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	23 g
Energie	529 kcal
Fett	26 g
Protein	54 g

🕒 120 Minuten

⊕ 3 Portionen