



Rouladen mit rotem Pesto

Zutaten

- 4 Rinderrouladen
- 4 Slightly leveled tablespoons Parmaschinken
- 40 g Pesto Rosso
- 3 TL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 250 ml Wasser
- 150 ml Rotwein
- 1 Beutel MAGGI Fix für Rouladen
- 1 EL Salbei

Zubereitung

1. Rinderrouladen waschen und trockentupfen.
2. Parmaschinken auf jede Roulade legen, jeweils mit 1 TL Pesto Rosso bestreichen, aufrollen und mit Zahnstochern oder Schnur fixieren.
3. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Die Rinderrouladen darin von allen Seiten gut anbraten, mit Wasser und Rotwein ablöschen. MAGGI Fix für Rouladen einrühren, aufkochen lassen und ca. 60 - 90 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren.
4. Mit Salbei und Pesto Rosso abschmecken. Dazu Gnocchi und einen Bohnensalat servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	6 g
Energie	307 kcal
Fett	16 g
Protein	30 g

🕒 96 Minuten

⊕ 4 Portionen