

...die Kochsendung im OK Weinstraße

Rezept zu Sendung #98

Homecooking mit Markus

Involtini

Zutaten für 6 Pers.:

20	Stk.	kleine Rouladen aus Schweinerücken
5	Scheiben	Kochschinken
5	Scheiben	Gouda
250	mL	Rotwein
250	ml	Sahen oder Cremefine
4	EL	Schmelzkäse
1	Dose	Tomaten (gewürfelt)
½	Pack	Tomaten passiert
1	Stk.	Paprika rot
1	mittelgroße	Zwiebel
1/4	Bund	Suppengemüse mit Petersilie
2	Zehen	Knoblauch Basilikum Pfeffer, Salz Paprika süß & scharf Olivenöl Mehl Milch



Zubereitung:

Rouladen waschen und trocken tupfen. Dann mit Salz, Pfeffer und Paprika (süß & scharf in gleichen Teilen) würzen. Alle Fleischstücke mit 1/4 Scheibe Kochschinken und 1/4 Scheibe Gouda (je nach Größe) belegen. In die Mitte ein Blatt Basilikum legen, alles einrollen, mit Zahnstochern fixieren und in Mehl wenden.

In einem Bräter Olivenöl erhitzen und die Involtini kurz anbraten. Anschließend Involtini in eine Auflaufform setzen und kleingeschnittenen Paprika und gehackte Tomaten darüber verteilen.

In einem Topf die gehackte Zwiebel anbraten, Suppengemüse zugeben und scharf anbraten. Alles mit Rotwein ablöschen, dann mit etwas Wasser aufgießen und köcheln lassen. Dann den Schmelzkäse, passierte Tomaten und Sahen/Cremefine zugeben. Zuletzt den Knoblauch hineinpressen und sobald alles weichgekocht ist, mit einem Pürierstab homogenisieren.

Dann die Involtini in der Auflaufform mit der Soße übergießen. Am besten zu 4/5 mit Soße bedecken. Alles mit Gouda belegen und bei 190°C ca. 45 Min im Backofen schmoren.

Als Beilage Brokkoli und Nudeln kochen.



Viel Spaß beim Nachkochen!

Euer Markus