



Mediterrane Rinderrouladen mit Bandnudeln

Zeit gesamt
2h 15minZubereitungszeit
30minSchwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|---------------------------|----------|
| Zwiebeln, gelb | 1 St. |
| Karotten | 2 St. |
| Stangensellerie | 0.25 St. |
| Thymian, frisch | 5 g |
| Tomaten, getrocknet | 150 g |
| Basilikum, frisch | 80 g |
| Knoblauchzehen | 1 St. |
| Pinienkerne | 3 EL |
| Olivenöl | 4 EL |
| Salz | |
| Pfeffer, schwarz gemahlen | |
| Rinderrouladen, frisch | 8 St. |
| Serranoschinken | 100 g |
| Öl | 4 EL |
| Tomatenmark | 2 EL |
| Rotwein, trocken | 200 ml |
| Tomaten, gehackt | 800 g |
| Zucker | |
| Bandnudeln | 500 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, großer Topf mit Deckel, große Pfanne mit Deckel, Sieb, Küchenpapier, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab, Küchengarn

1. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Karotten schälen, Enden entfernen. Stangensellerie waschen und mit Karotten klein würfeln. Thymian waschen und trocken schütteln.
2. Getrocknete Tomaten in Streifen schneiden. Basilikum waschen, trocken schütteln und grobe Stiele entfernen. Knoblauch schälen und grob hacken. In einem hohen Gefäß Basilikum mit Knoblauch, Pinienkernen und Olivenöl pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Rouladen jeweils mit 2 Scheiben Serranoschinken belegen, mit Basilikumpesto bestreichen und mit getrockneten Tomaten belegen. Rouladen an den langen Seiten einschlagen und von der kurzen Seite her eng aufrollen. Jeweils mit einem Garn festbinden.
4. In einer Pfanne oder einem Schmortopf 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen. Rouladen ca. 5 Min. dunkel anrösten. Anschließend auf einem Teller beiseitestellen.
5. Topf erneut mit 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und im Bratensatz Zwiebeln mit Karotten und Sellerie ca. 4 Min. anbraten. Tomatenmark und Thymian zugeben und nochmal ca. 3 Min. braten. Mit Rotwein ablöschen und ca. 3 Min. einköcheln lassen. Mit gehackten Tomaten auffüllen und Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

6. Mediterrane Rouladen in die Tomatensauce setzen und zugedeckt bei kleiner bis mittlerer Stufe ca. 2 Std. schmoren. Dabei bei Bedarf etwas warme Brühe nachgießen.
7. Nach ca. 1,5 Std. in einem Topf ca. 5 l Salzwasser aufkochen. Bandnudeln im siedenden Wasser ca. 8 Min. garen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
8. Mediterrane Rinderrouladen in Tomatensauce mit Bandnudeln auf Tellern verteilen. Nach Belieben mit Basilikum garnieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|-----------|
| Kaloriengehalt | 1332 kcal |
| Kohlenhydrate | 140 g |
| Eiweiß | 100 g |
| Ballaststoffe | 11 g |
| Fette | 41 g |