

## Mediterrane Rinder-Rouladen

simpel \* auf italienische Art

### Zutaten für 4 Personen:

- 4 Rinderrouladen
- 8 Scheiben Parmaschinken
- 100g Pecorino
- 4 EL Pesto rosso
- 1 gehackte Zwiebel
- 4 EL Tomatenmark
- 1 Zweig Salbei
- ½ L Roséwein
- ½ L Fleischbrühe
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl



### Zubereitung:

- Die Rouladen nur ganz leicht salzen und pfeffern. Mit dem roten Pesto bestreichen und auf jede Roulade zwei Scheiben Schinken legen. Den Käse hobeln und auf den Rouladen verteilen. Die Rouladen fest aufrollen und feststecken oder zusammenbinden.
- In heißem Olivenöl rundum anbraten. Die Zwiebel dazu geben und leicht mit anrösten. Tomatenmark dazu und leicht anschwitzen lassen. Mit Brühe und Wein aufgießen und den Salbeizweig in die Soße legen. Aufkochen lassen und mit geschlossenem Deckel bei leichter Hitze anderthalb Stunden köcheln lassen.
- Anschließend die Rouladen aus der Soße nehmen, den Salbei entfernen und die Soße ggf. mit etwas Stärke binden. Evtl. mit Salz und Pfeffer nachwürzen.
- Dazu passen Gnocchi.

Zubereitungszeit ca. 1 Std. 50 Minuten (davon ca. 1 Stunde 30 Minuten Backzeit)