



Mai 2022: Gefüllte Roulade

Zutaten (für 2 Personen):

- » 300 g Blattspinat (gefroren oder frisch und blanchiert)
- » 100 g Fetakäse
- » 1 getrocknete Tomate
- » 2 Rouladen vom Schwein oder Pute
- » 1 EL Rapsöl
- » 1 EL Tomatenmark
- » 1 Zwiebel
- » 1 EL Schmand
- » Salz, Pfeffer, Thymian

Zubereitung:

Die Rouladen klopfen und mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Den Fetakäse und die Tomate klein schneiden. Beides mit dem Spinat mischen und auf den Rouladen verteilen.

Die zusammengerollten Rouladen in Öl mit Tomatenmark und Zwiebel anbraten und dann ca. 90 Minuten garen.

Die Soße würzen und mit Schmand verfeinert servieren.