

Mangold Rouladen

Rezept für 2 Portionen

Dauer: ca. 25 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schnittlauch	1 Bund
Tomatenpüree / passierte Tomaten / Tomatensauce	250 g
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüfefond	1/8 Liter
Gouda	4 Scheibe(n)
Butter	30 g
Schinken	4 Scheibe(n)
Mangoldblätter	250 g

Zubereitung:

8 Stk. Mangoldblätter waschen, Stiele herausschneiden und je 2 Blätter übereinander legen. Darauf eine Scheibe Schinken und eine Scheibe Käse legen.

Blätter vorsichtig aufrollen und mit Zahnstochern zusammenstecken. Butter zerlassen und die Rouladen bei milder Hitze kurz andünsten. Tomatenpüree mit der Brühe verrühren mit Salz und Pfeffer würzen und zugießen. Zugedeckt 10 min. garen, mit Schnittlauch garnieren und servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1399-Mangold-Rouladen.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at