



## Roulade vom Schwein mit Pestofüllung

an mediterranem Ratatouille-Gemüse



40-50min



2 Personen

Du möchtest deine Lieben mit einer köstlichen und eleganten Mahlzeit überraschen, aber nachher nicht die Küche renovieren müssen? Dann haben wir hier genau das Richtige für dich: Das zarte Schweinefleisch wird mit einem selbst gemachten Pesto gefüllt, zu Rouladen aufgerollt, kurz angebraten und im Ofen zu Ende gegart. Derweil schmurgeln Auberginen und Tomaten sanft zu einem aromatischen Ratatouille. Mmmh!



- 1 Packung Schweinerückensteak
- 1 Stück italienischer Hartkäse <sup>7</sup>
- 20g Basilikum & Petersilie
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 gelbe Paprika
- 2 Auberginen
- 1 Dose Tomatenmark

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl


- Backofen und Auflaufform
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Fleischklopper
- Frischhaltefolie
- Zahnstocher
- Messbecher
- Küchenreibe

**Allergene**  
Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 491kcal, Fett 30.0g,  
Kohlenhydrate 23.4g, Eiweiß 34.6g



## 1. Fleisch plattieren

A top-down view of two grilled rouladen served on wooden skewers. They are placed on a rectangular metal tray with a black surface. The rouladen are golden-brown and appear to be stuffed with meat and vegetables. The one on the right is topped with a green herb sauce. The background is a dark, textured surface.

#### 4. Rouladen garen

**2. Pesto zubereiten**

## 2. Pesto zubereiten

## 5. Gemüse schneiden

### 3. Fleisch verfeinern

## 6. Anrichten und servieren

Das **Gemüse** in der Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 4-5Min. braten. Das **Tomatenmark** unterrühren, mit 100ml Wasser ablöschen und das **Ratatouille** 2-3Min. köcheln lassen. Den **Fleischsaft** aus der Auflaufform unter das **Ratatouille** rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Rouladen** schräg aufschneiden und mit dem **Ratatouille** servieren.