



LaSelva[®]

AZIENDA BIOAGRICOLA DAL 1980

Geschmorte Rinderrouladen mit Oliven

ZUTATEN (ca. 4 Portionen)

- 1 Zwiebel & 1 Knoblauchzehe
- 1 Stange Sellerie & 1 Karotte
- 4 Scheiben Rinderrouladen
- 4 Scheiben Pancetta
- 2 TL Oliven Bruschetta | Bruschetta alle olive nere*
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 EL Natives Olivenöl extra - AUSGEWOGEN |
Olio extravergine di oliva - EQUILIBRATO*
- 150 ml Rotwein MORELLINO di Scansano*
- 1 Glas Gemüsefond | Brodo vegetale*
- 1 Glas Stückige Tomaten | Polpa di Pomodoro*
- 2 EL Tomatenkonzentrat 2-fach konzentriert*
- 250 g Bandnudeln | Tagliatelle a nido*
- Salz & Pfeffer aus der Mühle

*aus dem **LaSelva**-Sortiment

INVOLTINI DI MANZO CON OLIVE

ZUBEREITUNG

- Zwiebel und Knoblauch, Karotte und Stangensellerie klein schneiden.
- Die Rouladen mit Oliven Bruschetta bestreichen und Pancetta belegen, einrollen und mit einem Spießchen zustecken.
- In einer Kasserolle Olivenöl erhitzen und die Rouladen rundherum anbraten.
- Gemüse und Rosmarin hinzufügen, mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.
- Nach etwa 10 Minuten mit Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen.
- Tomatenmark, Gemüsebrühe und Polpa dazugeben und weitere 35 Minuten schmoren, dabei die Flüssigkeit reduzieren lassen bis eine sämige Sauce entsteht.
- Die Bandnudeln al dente kochen und zusammen mit den Involtini servieren.

www.laselva.bio

BUON APPETITO!