



HOCHLANDRINDER-HACKFLEISCH IN PASTA-ROLLEN

Zutaten für 4 Personen:

1 Zwiebel	schälen und fein hacken
2 Knoblauchzehen	in wenig Öl glasig braten, auskühlen
1 Bund Petersilie grobblättrig	fein hacken
150 g eingelegte Tomaten (Abtropf Gewicht)	abgetupft, feine Streifen schneiden
400 g Hochlandrinder Hackfleisch	
1 Teelöffel getrockneter Majoran	
2 Esslöffel Tomatenpüree	
Salz, Pfeffer	würzen und alles gut mischen
2 Rollen Pastateig	mit der breiten Seite auf die Arbeitsfläche legen. Mit der Hälfte der Hackfleischmasse bestreichen, am oberen Rand einen 2 cm Streifen frei lassen, aufrollen. Mit dem zweiten Teig gleich verfahren.
Sauce:	
25 g Butter	in kleiner Pfanne schmelzen
20 g Mehl	beifügen, 2 Minuten unter Rühren dünsten, nicht bräunen
5 dl Milch	Pfanne vom Herd nehmen und Milch langsam einrühren. Auf den Herd zurück und unter Rühren aufkochen und 10 Min. weiter köcheln lassen
25 g Sbrinz oder Parmesan gerieben	unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen

Die Sauce in eine ausgebutterte Form giessen. Hackfleischrollen in 4 cm dicke Stücke schneiden mit der Schnittfläche nach oben in die Sauce legen. 180 Grad vorgeheizter Ofen auf der mittleren Rille etwa 35 Minuten überbacken. Sollte die Sauce zu fest einkochen, noch etwas Milch nachgiessen.

Für den Kleinhaushalt:

Zutaten halbieren oder zwei Formen machen und eine davon fix fertig einfrieren.

Rezept von Priska von Ballmoos

Guten Appetit wünscht Ihnen