



**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 aus Kalabrien\*
- 150 ml Rotwein MORELLINO di Scansano\*
- 1 Glas Gemüsefond | Brodo vegetale\*
- 1 Glas Stückige Tomaten | Polpa di Pomodoro\*
- 2 EL Tomatenkonzentrat 28% - 30%\*
- 250 g Bandnudeln | Tagliatelle a nido\*
- Salz & Pfeffer

\*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](http://www.laselva.bio)

**BUON APPETITO!**