

Kochen mit Klaus

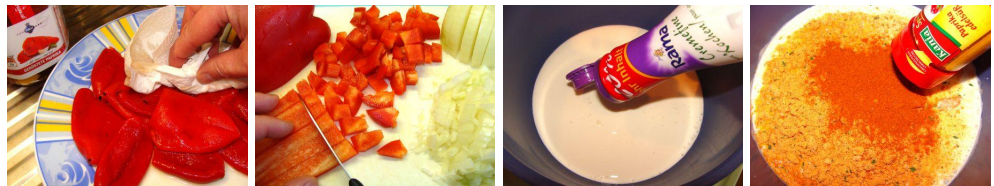
Paprika-Rouladen mit Feta (Für 3 Personen)

Zutaten:

- 3 Schweinerouladen (à 220 g), 1 Zwiebel, 100 g Feta-Käse, Pfeffer,
- Salz, 250 g Paprika in Öl, 1 frische rote Paprika, 2 EL Tomatenmark,
- 1 EL Mehl, Olivenöl, 200 ml Brühe, 300 ml Cremefine z. Kochen,
- 2 EL Bratensaft, Paprikapulver, 1 Pck. Fix f. Paprika-Rahm Schnitzel,
- 200 ml Milch, 1 EL TK-Schnittlauch

Zubereitung:

1. $\frac{1}{2}$ Zwiebel würfeln, Rest in halbe Ringe schneiden. Paprika gut abtropfen lassen. Frische Paprika putzen, waschen, klein würfeln. Feta in Scheiben schneiden. Rouladen waschen, trocknen, beidseitig pfeffern. Mit je trockenen Paprika, Zwiebelringen u. Feta belegen. Aufrollen u. Rouladen mit Ringen, Spießen oder Bindegarn fixieren. Fix mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver in Cremefine u. Milch einrühren.



2. In einer tiefen Pfanne Olivenöl heiß werden lassen, die Rouladen darin rund herum anbraten u. herausnehmen. Zwiebelwürfel im Bratfond anbraten, Tomatenmark mitbraten, Mehl einrühren u. anschwitzen. Brühe u. Cremefine zugießen. Bratensaft einrühren u. aufkochen. Rouladen zugeben, zugedeckt mit geringer Hitze ca. 40 Min. garen, ab u. zu wenden. Nach 20 Min die Paprikawürfel zugeben.



3. Rouladen herausnehmen, Schnittlauch einrühren, mit Salz, Pfeffer u. Paprikapulver abschmecken u. sofort servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu Reis oder Nudeln servieren.

