

ziemlich lecker

## **Toskanische Rouladen**

für 2 Personen

### **Zutaten**

2 Rouladen (z.B. Geflügelfleisch), 1 Zucchini, 800g-Dose Tomatenstücke, 2 Scheiben Parmaschinken, 20g Tomatenmark, 100g Spinat, 2 Scheiben Butterkäse, 150g Creme fraiche, 0,5 Teelöffel Pfeffer, 1 Teelöffel Salz, 1 Messerspitze Muskatnuß



### **Zubereitung**

1. Auflaufform buttern
2. Tomatendose öffnen und die Tomaten über einem Sieb abtropfen lassen
3. Spinat putzen und dann blanchieren (2 Minuten in sprudelnd kochendes Wasser geben und danach in Eiswasser abschrecken)
4. Zucchini in dünne Scheiben schneiden und mit den Dosentomaten mischen.
5. dies als Bett in die Auflaufform geben.
6. Rouladen mit Tomatenmark bestreichen mit Parmaschinken und Spinat belegen
7. Butterkäse als letzte Schicht obenauf geben.
8. Rouladen zusammendrehen und auf das Gemüsebett setzen.
9. Creme fraiche mit Pfeffer, Salz und Muskatnuß würzen.
10. Da bisher keine Gewürze benutzt wurden, leicht überwürzen und über die Rouladen verteilen.
11. Im Backofen bei 150°C 45 Minuten bräunen.
12. dann vorsichtig wenden und nochmals 45 Minuten garen

### **Zeitbedarf**

Vorbereitung 20 Minuten

Backzeit 1,5 Stunden

### **dazu paßt**

Reis