



Sauerkraut-Gemüseröllchen
auf Tomatenragout

Zutaten für 4 Portionen:

- 100 g STETTNER Sauerkraut Fix & Fertig
- 1 kleine Karotte
- 1 Frühlingszwiebel
- 2 Champignons
- 100 ml Kalbsfond, Salz
- 1 TL geriebener Meerrettich
- 1 EL Petersilie, gehackt
- Packung fertiger Strudelteig
- 2 mal 1 EL Rapsöl
- 2 Fleischtomaten
- Pfeffer
- Einige Blätter Basilikum zum Garnieren

Tipp:

Fingerfood mit Sauerkraut? Warum nicht! Kleine Gemüseröllchen herstellen und dazu Tomatenragout als Dip reichen.

Zubereitung:

Sauerkraut grob hacken. Karotte schälen in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln und Champignons in dünne Scheiben schneiden. Kalbsfond erhitzen, das Gemüse hineingeben, salzen und zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln lassen. Suppe vom Herd nehmen, Meerrettich und Petersilie untermischen und abkühlen lassen. Strudelteig zu einem Rechteck (ca. 13x18cm) schneiden

und die gut abgetropfte Gemüsemischung darauf geben. Teig von der Längsseite her aufrollen und die Enden zusammendrücken. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Gemüserolle darin goldbraun anbraten.

Die Tomaten blanchieren, häuten, halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Gemüserolle herausnehmen und im heißen Backofen in 5 bis 8 Minuten fertig garen.

Die Tomatenwürfel kurz in heißem Öl schwenken, mit Salz, Pfeffer und Basilikum würzen. Die Gemüserolle auf dem Tomatenragout anrichten. Mit Basilikumblättern garnieren.