



KRAUTROULADEN IN TOMATENSAFT

von Elisabeth Rehberger, Leiterin Privatkunden Urfahr-Rohrbach

Zutaten:

4 gestrichene Löffel SUPPENPEP

1 Zwiebel

12 große Blätter Kraut

650 g Faschiertes

1200 g gestückelte Tomaten
(alternativ dazu auch passierte
Tomaten)

4 Löffel Ketchup

1 Zehe Knoblauch

Basilikum

Petersilie

Zubereitung:

- > Krautblätter blanchieren (12 Minuten im Dampfgarer).
- > Zwiebel anschwitzen und gemeinsam mit dem Faschierten braten und abkühlen lassen.
- > Mit Knoblauch, Petersilie, Salz und Pfeffer würzen.
- > Kleine gehackte Tomaten (alternativ dazu: passierte Tomaten) leicht köcheln lassen.
- > SUPPENPEP, Ketchup, Basilikum beimengen.
- > Mit Salz, Pfeffer, Chili und Gewürzen nach Wahl abschmecken.
- > Das abgekühlte Faschierte in die blanchierten Krautblätter einwickeln und in einer Auflaufform auflegen.
- > Den Tomatensaft über den Krautrouladen verteilen und bei 165 °C HeiBluft für 20 Minuten ins Rohr geben.
- > Nach Belieben mit Parmesan anrichten.



www.vkb-bank.at

VKB | BANK