

angelfoods Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

Schinkenröllchen mit Tomatensauce

Zutaten für Schinkenröllchen:

8-12 Tranchen Schinken, gekocht

Zutaten für Tomatensauce:

1 kl. Dose Tomatenpüree
2.5 dl Vollrahm
etwas Rotwein oder Cognac (1-3 EL)
etwas Salz, Pfeffer zum abschmecken

ZUBEREITUNG:

Die Schinken-Tranchen satt einrollen und In eine Auflaufform legen.

Das Tomatenpüree mit dem Vollrahm, Rotwein oder Cognac mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Röllchen mit Tomatensauce überdecken,

Be ca.i 200° Ober-Unterhitze oder 180° Umluft ca. 15-20 Minuten im Backofen überbacken.

Mit Pasta oder Reis servieren – en Guete☺.