



## Rouladen mit Bärlauchpesto an Sahnesoße mit Champignons und Spargel

### Zutaten

- 4 Rouladen vom Steindlhof Angus
- 4 große El Bärlauch Pesto z.B. Hausgemacht vom Steindlhof
- 8 Scheiben gut durchwachsener Speck
- Salz, Pfeffer
- 1-2 Zwiebeln in Würfel
- 2 El Öl zum Anbraten
- 100 ml Weißwein trocken
- 200 ml Gemüsebrühe
- 5 Stangen Spargel
- 5 Champignons
- 180 ml Sahne
- Salz, Pfeffer
- Petersilie



### Zubereitung

2,5 Stunden, davon 110 Minuten Schmorzeit

mittel

1. Die Rouladen mit je einem großen El Pesto bestreichen (es geht natürlich auch jedes andere Pesto z.B. Basilikum), Salzen, Pfeffer und mit zwei Scheiben Speck belegen. Anschließend aufrollen und mit einer Rouladennadel oder Zahnstocher feststecken
2. In einem Schmortopf das Öl heiß werden lassen und die Rouladen von allen Seiten kurz anbraten. Herausnehmen, die Zwiebeln andünsten, mit dem Weißwein und der Gemüsebrühe ablöschen und die Rouladen wieder zurück in den Topf geben. Bei niedriger Hitze ca. 1 Std. 45 Min. mit geschlossenem Deckel schmoren. Die Rouladen nach der Hälfte der Zeit wenden.
3. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden, den Spargel schälen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden.
4. Die Rouladen nach der Schmorzeit aus dem Topf nehmen und warm stellen. In den Schmortopf kommen nun die Champignons der Spargel und die Sahne. Das Gemüse bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten gar ziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Nach belieben mit etwas Stärke binden.
5. Zum Schluss etwas kleingehackte Petersilie dazugeben und die Rouladen in der Soße nochmal 5 Minuten ziehen lassen.

Wir hatten als Beilage unsere Hausgemachten Eiernudeln.

Wir wünschen einen guten Appetit!