

Gefüllte Pastarollen



Hauptgang für 6 Personen

Einkaufsliste

- 1/2 Bund Petersilie**
- 1/2 Bund Schnittlauch**
- Provence-Kräuter**
- 1 Zwiebel**
- 1/2 rote Peperoni**
- 1 Waadtländer**
- Saucisson ca. 350 g**
- 500 g Kalbsbrät**
- 1 Paket Pastateig**
- (2 Rollen)**
- 2 dl Bouillon**
- 50 g Reibkäse**
- Pfeffer**

- 600 g Mischgemüse**
- frisch oder**
- tiefgekühlt**

Vorbereiten

- a 1/2 Bund Petersilie fein hacken.
- b 1/2 Bund Schnittlauch in dünne Röhrchen schneiden.
- c 1 Zwiebel rüsten und fein hacken.
- d 1/2 Peperoni 3-4 Minuten im Dampfgarer garen und dann enthäuten.
(Als Variante Haut schälen vor dem Bearbeiten)
- e Peperoni in kleine Würfelchen schneiden.
- f 1 Waadtländer Saucisson ca. 30 Minuten im 80° heissen Wasser ziehen lassen, herausnehmen, enthäuten und abkühlen lassen.
- g Die Saucisson in kleine Würfelchen schneiden.

Zubereiten

- h 500 g Kalbsbrät zusammen mit den Saucisson-Würfelchen, den Peperoni-Würfelchen sowie den fein gehackten Zwiebeln und dem gehackten Petersilie und Schnittlauch in eine Schüssel geben.
- i 1 Esslöffel Provence-Kräuter dazugeben.
- k Alles zusammen gut vermischen und kräftig abschmecken mit Pfeffer.
- l Die Pastateige ausrollen und quer halbieren, es ergeben sich so vier Rechtecke von etwa 16 x 26 cm.
- m Die Füllung auf die Teigflächen verteilen bis auf einen 2cm breiten Rand auf der schmalen Seite (16cm) des Teigs.
- n Die freie Fläche mit Wasser bestreichen, aufrollen und mit der freien Teigfläche verkleben.
- o Jede Rolle in 6 Scheiben von ca. 2,5 - 3 cm schneiden.
- p Eine Gratinform ausbuttern und die Pastarollen in die Form verteilen.
- q Je nach Gratinform etwa 2 dl Bouillon darüber verteilen.
- r Mit 50 g Reibkäse nach Wahl bestreuen.
- s Im vorgeheizten Combi-Dampfgarer bei 180 Grad mit 50% Dampf etwa 30 Minuten Backen.
- t Servieren mit Gemüse auf die vorgewärmten Teller.