

# Rouladen mit Semmelpestofülle

## (6 Personen)

### Für die Rouladen

- 6 Putenrouladen oder Schweinerouladen
- 1 ½ Semmel geschnitten
- 3 EL Sahne und Pesto (oder Bärlauchöl)
- (1 Ei)
  - Salz, Pfeffer, Paprikapulver
  - etwas Mehl
  - Butterfett
- 1 Zwiebel
- 200 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Sahne
- 1 EL Stärkemehl

Rouladen leicht plattieren, mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver würzen. Geschnittene oder gewürfelte Semmeln in eine Schüssel geben und die 3 EL Sahne sowie das Pesto (oder auch Bärlauchöl) darunter vermengen.

Die Masse auf die Rouladen streichen und streng aufwickeln. Für die Optik ist es schön Karottensticks mit einzulegen und dann erst streng aufzuwickeln.

Die Rouladen werden jetzt fein mit Mehl bestäubt und in heißem Butterfett von allen Seiten goldgelb angebraten.

Zwiebelwürfel noch mit anbraten und mit 200 ml Gemüsebrühe, sowie 200 ml Sahne aufgießen. Ca. 1 Stunde „leise simmern“ lassen.

Mit 1 EL Stärkemehl abbinden und nochmal abschmecken.

Guten Appetit!