

# Rotkohl-Rouladen mit Hackfleisch

## Für sechs Rouladen

550 g gemischtes Hackfleisch	8 getrockn. Öl-Tomaten	1 rote Paprikaschote
Salz, Pfeffer	2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
400 g gehackte Tomaten	6 Rotkohlblätter	100 g geriebener Käse
50 g geriebener Parmesan	Öl	1 Avocado
Saft einer halben Orange	200 g Schmand	

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Übergießen Sie Die Rotkohlblätter mit gekochtem Wasse übergießen und etwa zehn Minuten weichen lassen; dach aus dem Wasser nehmen abkühlen lassen.

Die rote Paprikaschote entkernen, waschen und in kleine Würfel schneiden.

Die getrockneten Tomaten in feine Streifen schneiden.

Paprika und die getrocknete Tomaten in eine Pfanne geben, mit etwas Öl etwa fünf Minuten anschwitzen.

Zwiebeln und Knoblauch schälen, in feine Stücke schneiden und mit etwas Öl in einer zweiten Pfanne anbraten. Das Ganze mit den Tomaten aus der Dose ablöschen, 100 ml Wasser hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen; alles zehn Minuten köcheln lassen.

Das Hackfleisch mit Paprika und getrockneten Tomaten vermischen und kräftig würzen.

Das Hackfleisch auf die sechs Rotkohlblätter verteilen, zusammenrollen und mit der Nahtseite nach unten in die Auflaufform setzen.

Die Rouladen mit der Tomatensoße übergießen, mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen etwa 25 bis 30 Minuten backen.

Die Avocado halbieren, Kern und Schale entfernen, in Stücke schneiden, mit dem Orangensaft mischen.

Die Rouladen auf Tellern verteilen; mit der marinierten Avocado und dem Schmand toppen.

NN am 27. Juli 2023