

## Rouladen-Auflauf mit Tomaten-Pilz-Rahm

### Für 4 Personen:

4 Zwiebeln	2 rote Paprikaschoten	500 g kleine Champignons
125 g Bacon	2 EL Öl	Salz, Pfeffer
1 EL Tomatenmark	1 EL Mehl	100 g Schlagsahne
500 g stückige Tomaten	Zucker	Edelsüßpaprika
1 TL Butter	6 Rinderrouladen (à 175 g)	Alufolie
800 g Kartoffeln	500 g grüne Bohnen	Salz
5 Stiele Petersilie	1 EL Butter	

Für den Auflauf Zwiebeln schälen, würfeln. Paprika und Pilze putzen, waschen. Paprika fein würfeln, Pilze halbieren. Vom Speck 2 Scheiben abnehmen, Rest fein würfeln.

Erst Scheiben, dann Würfel in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten.

Herausnehmen. Öl im Speckfett erhitzen. Pilze darin kräftig anbraten.

Paprika und Zwiebeln (1 EL Zwiebeln für die Beilage beiseite stellen) kurz mitbraten.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Tomatenmark und Mehl kurz mit anschwitzen. 100 ml Wasser, Sahne und Tomaten einrühren, aufkochen.

Ca. 2 Minuten köcheln. Mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker und Paprika abschmecken.

Eine Auflaufform (ca. 20x30 cm) fetten. Rouladen trocken tupfen.

Abwechselnd mit Soße und Speckwürfeln einschichten. Form mit Folie verschließen.

Im vorgeheizten Backofen (175°C/Umluft: 150°C) ca. 2 1/4 Stunden garen. 30 Minuten vor Ende die Folie abnehmen.

Für die Beilage Kartoffeln schälen. Bohnen putzen, waschen. Kartoffeln halbieren. Kartoffeln in Salzwasser ca. 20 Minuten kochen. Bohnen in kochendem Salzwasser 10-12 Minuten garen.

Petersilie waschen, hacken. Beiseite gestellte Zwiebelwürfel in 1 EL heißer Butter andünsten.

Mit den Bohnen schwenken. Kartoffeln abgießen und mit Petersilie bestreuen. Alles anrichten.

Mit knusprigen Speckstücken garnieren.

NN am 12. April 2021