



Schweinsrouladen mit Heidelbeeren auf Zitronennudeln



40 Min.



mittel



4 Personen



ohne Nüsse



zuckerfrei

Schritt 1

Rübe schälen und in Stifte schneiden. Petersil fein schneiden und mit Frischkäse, Senf und Bröseln verrühren. Schweinsschopf leicht plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Frischkäsemasse dünn auf das Fleisch streichen, Karottenstifte daraufgeben, einrollen und mit einem Zahnstocher fixieren.

Schritt 2

Die Rouladen in einer Pfanne mit Öl auf mittlerer Stufe ca. 5 Minuten braten, dabei mehrmals wenden.

Schritt 3

Die Nudeln in Salzwasser mit Kurkuma bissfest kochen. Von der Zitrone Zesten reiben.

Schritt 4

Linguine abgießen. Butter mit 150 ml Kochwasser, Zitronenzesten, Heidelbeeren und etwas Salz und Pfeffer mischen und die Nudeln darin schwenken.

Schritt 5

Zitronennudeln anrichten, die Roulade aufschneiden und daraufgeben.

Zutaten

Rouladen

- ♥ 1 Stück Gelbe Rübe
- ♥ 1 Bund Petersilie
- ♥ 200 g Frischkäse
- ♥ 4 Esslöffel Estragonsenf
- ♥ 30 g Brösel
- ♥ 4 Scheibe Schweinsschopf (à ca. 100 g)
- ♥ 2 Esslöffel Sonnenblumenöl

Nudeln

- ♥ 500 g Linguine
- ♥ 0.5 Teelöffel Kurkuma
- ♥ 1 Stück Bio-Zitrone
- ♥ 50 g Butter
- ♥ 400 g Heidelbeeren

Außerdem

- ♥ Salz, Pfeffer aus der Mühle



ADEG Kochtipp

Die verwendete Zitrone eignet sich ausgepresst hervorragend als Basis für eine erfrischende Limonade!