



## 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!