

Rezept

Roastbeef mit Rucola-Pesto

Ein Rezept von Roastbeef mit Rucola-Pesto, am 25.04.2024

Zutaten

25 g Pinienkerne	60 g Rucola
4 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer	½ Bund Schnittlauch
100 g Taleggio	6 getrocknete Tomaten (in Öl)
12 dünne Scheiben Roastbeefaufschnitt (ca. 120 g)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal, 22 g F, 14 g EW, 3 g KH

Zubereitung

1. Die Pinienkerne in einer kleinen Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und wieder herausnehmen. Den Rucola verlesen, waschen und trocken schütteln, einige zarte Blätter zum Garnieren beiseitelegen, die restlichen zusammen mit Pinienkernen, Olivenöl, Salz und Pfeffer in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Pürierstab pürieren.
2. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Den Taleggio in dicke Stifte (ca. 1 × 1 × 5 cm) schneiden, die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und längs halbieren. Je 1 Stift Taleggio und 1 Tomatenhälfte auf 1 Scheibe Roastbeef legen und darin einrollen. Auf diese Weise 12 Röllchen herstellen.
3. Die beiseitegelegten Rucolablätter auf Tellern auslegen und die Roastbeef-Röllchen darauf anrichten. Das Rucola-Pesto mit einem Löffel darüber verteilen. Nochmals mit schwarzem Pfeffer übermahlen und mit den Schnittlauchröllchen bestreuen.