



PASTA-HACKFLEISCH-ROLLE

ZUTATEN

PASTATEIG

260 g Mehl

100 g Milch

1 Ei

1 Prise Salz

1 EL Öl

1 Pack Backpulver

FÜLLUNG

500 g Rinderhackfleisch

1 Zwiebel, halbiert

1 Knoblauchzehe

100 g grüne Oliven oder Champignons

100 g Sellerie

100 g Rüebl

Etwas Kräutersalz

Etwas Pfeffer

2 EL Petersilie oder Kräuter

ZUBEREITUNG

PASTATEIG

1. Alle Zutaten für den Teig in den Mixtopf geben, 2 Minuten / Teigstufe mixen. Aus dem Teig eine Kugel formen und diese Beiseite stellen. Der Teig lässt sich ganz leicht aus dem Topf nehmen. Den Topf etwas reinigen und die Füllung zubereiten.

FÜLLUNG

1. Peterli/Kräuter ins laufende Messer (Stufe 10) geben.
2. Zwiebel, Knoblauch, Oliven/Champignons, Sellerie und Rüebl in den Mixtopf geben und 8 Sekunden / Stufe 6 zerkleinern. Die restlichen Zutaten dazu geben und 2 Minuten / Teigstufe vermengen.
3. Anschliessend die Teigkugel auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche ausrollen, ein ca. 35 x 50 cm dünnes Rechteck machen.
4. Die Hackfleischfüllung aus dem Mixtopf nehmen, diesen nicht ausspülen, da anschliessend mit dem Garsud die Sauce zubereitet wird. Die Hackfleischfüllung auf den Pastateig verteilen. Dabei einen Rand von ungefähr 3cm oben und unten frei lassen. Den Teig von der Längsseite her aufrollen und zu einen Ring formen. Diesen in den eingefetteten Varoma legen.
5. 1 Liter Wasser mit der Gemüsebrühpaste in den Mixtopf geben und den Varoma Aufsetzen. Die Pastarolle 45 Minuten / Varoma / Stufe 2 garen.
6. Anschliessend wird die Sauce zubereitet und der Varoma solange warm gestellt. Wenn die Sauce gart kann er noch Mal aufgesetzt werden zum Warmhalten.

ZUTATEN**SAUCE**

- 1 Liter** Wasser
- 1 EL** Gemüsebouillonpaste (oder 2 Bouillonwürfel)
- 1** Zwiebel
- 1** Knoblauch
- 6** getrocknete Tomaten
- 1** Peperoni rot oder gelb
- 1 EL** Olivenöl
- 300 g** Tomatenmark
- 300 g** passierte Tomaten
- Etwas** Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Paprika edelsüss
- 2 EL** Maizena

ZUBEREITUNG**SAUCE**

1. Den Mixtopf leeren und die Garflüssigkeit dabei auffangen. Der Mixtopf braucht nicht gereinigt zu werden.
2. Zwiebel, Knoblauch, Paprika, Tomaten, in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Mit Hilfe des Spatel das Gemüse vom Topfrand runter schieben.
3. Olivenöl und Tomatenmark zugeben und 2 Min. / Varoma / Stufe 1 andünsten.
4. Tomaten, ca. 400 bis 500 g Garflüssigkeit und Gewürze zugeben und 6 Min. / 100° / Stufe 1, ohne Messbecher (ggf. mit Varoma auf Deckelöffnung) kochen.
5. Wer die Sauce etwas Andicken möchte kann 30 g Speisestärke zur Sauce geben. Einmal kurz auf Stufe 4 vermischen und zum Schluss 1 Min. / 100° / Stufe 1 aufkochen und evtl. nochmal abschmecken.
6. Sauce auf den Teller geben und ca. 1,5-2 cm dicke Scheiben Pastarolle auf die Soße legen. Garnieren mit frischen Kräuter.

TIPP ODER VARIANTE!

Vegetarische Variante: Anstelle des Rinderhackfleisches kann die gleiche Menge Soja Schnitzel verwendet werden.