



## ”Rindfleisch aus Rheinland-Pfalz”

Arbeitsgemeinschaft der Land-Frauenverbände Rheinland-Pfalz



### Mein liebstes Rindfleischgericht

## Roulade vom Roastbeef

gefüllt mit getrockneten Tomaten und Schafskäse

(4 Personen)

4 Tranchen vom Roastbeef (jeweils 120 g)

120 g Feta-Schafskäse

80 g getrocknete Tomaten

1 Knoblauchzehe

jeweils Thymian, Rosmarin und Basilikum

Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft.

Die Tranchen vom Roastbeef plattieren und mit den frischen Kräutern sowie Salz und Pfeffer marinieren (nach Geschmack auch etwas Zitronensaft).

Den Schafskäse und die getrockneten Tomaten im Fleisch einschlagen und mit einem Zahnstocher fixieren.

Danach in der Pfanne kurz anbraten und im Backofen bei 180 ° ca. 8 min garen.

(Dieses Gericht wurde anlässlich der Landesgartenschau 2000 in Kaiserslautern vom Koch des Restaurants Finkenhof in Rockenhausen, Thorsten Trost, gekocht. Guten Appetit!)



### Dazu empfiehlt der Winzermeister:

Einen kräftigen Weißwein vom Weißburgunder oder einen Rotwein vom Spätburgunder, trocken ausgebaut und aus einem der rheinland-pfälzischen Anbaugebiete.