

## Fleischkäse-«Röleli» mit «Schrübli»

(Lieblingsrezept von SRF1-Hörerin Gabi Huber aus Therwil, BL)

### Zutaten: (4 Pers.)

- 500 g «Schrübli» bzw. Fusilli (spiralartige Nudeln)
- 300 g dünne Fleischkäse-Tranchen (wie Aufschnitt)
- 7.5 dl Vollrahm
- 500 g Tomatenpüree (zweifach konzentriertes Püree aus der Büchse)
- Salz, Pfeffer und Streuwürze

### Zubereitung:

Ofen auf 220 Grad vorheizen.

Rahm und Tomatenpüree mit dem Schwingbesen gut mischen und mit Salz, Pfeffer und Streuwürze abschmecken.

Die Fleischkäse-Tranchen einzeln einrollen und die «Röleli» lagenweise in eine feuerfeste Form schichten.

Die Sauce über die Fleischkäse-«Röleli» giessen und die Form mit dem passenden Deckel oder einer Alufolie zugedeckt (wichtig: die Sauce spritzt!) für mindestens eine Stunde in den Ofen schieben. (Achtung: Kocht man eine grössere Menge, verlängert sich die Kochzeit.)

In der Zwischenzeit die Teigwaren gemäss den Angaben auf der Verpackung «al dente» kochen und zu den Fleischkäse-«Röleli» servieren.