

# Uccellini scappati

Huft  
4 Personen  
60 Min.

## Zutaten

16 dünne Rindsplätzli (am besten Rindshuft)  
16 Mortadellascheiben  
Zahnstocher

### Tomatensauce:

1 Zwiebel  
4 Knoblauchzehen  
0,5 dl Rotwein  
1 Flasche passierte Tomaten  
1–2 gr. Dosen Pelati  
1 kleine Dose Tomatenmark  
1 Bund Basilikum  
Olivenöl  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung

Zwiebel hacken. In 2 EL Olivenöl andünsten. Knoblauchzehen mit dem Messer zerdrücken und dazugeben. Mit Rotwein ablöschen. Tomaten dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Köcheln lassen. (Je länger, desto besser; mindestens 1 Stunde.)

Rindfleischplätzli leicht salzen und je mit einer Scheibe Mortadella belegen, aufrollen und mit einem Zahnstocher fixieren. 2 EL Olivenöl in einer weiten Bratpfanne erhitzen. Uccellini von allen Seiten anbraten (nur kurz, sonst werden sie trocken). Basilikum grob hacken (einige Blättchen für die Deko zu Seite legen). Mit den Fleischvögeln in die Tomatensauce geben und 5 Minuten ziehen lassen. Servieren.

### Dazu passt:

Strozzapreti oder andere Teigis, die Tomatensauce gut aufnehmen

GAUCHO Delux GmbH, Tel 044 201 11 70, info@gaucho.ch, www.gaucho.ch

