

Felicitas Bortums Lieblingsgericht 2: Gefüllte Schweineröllchen

Zutaten:

3 Minutenschnitzel vom Schwein
2 EL gewürfelten Speck
1 Lauchzwiebel
2 EL geriebenen Käse (zum Beispiel Emmentaler oder Bergkäse)
etwas Senf
Salz, Pfeffer
3 Zahnstocher
Öl zum Anbraten

Das Rezept ist für eine Person. Wenn Du die Schweineröllchen für mehr Personen kochen möchtest, rechne die Menge der Zutaten einfach entsprechend hoch.

Zubereitung:

Backofen vorheizen (Umluft 160 Grad).
Derweil die Schnitzel flach klopfen und beidseitig mit Pfeffer und Salz würzen. Lauchzwiebel in feine Ringe schneiden. Eine Seite jedes Schnitzels mit Senf einstreichen. Lauchzwiebel, Speck und geriebenen Käse darauf geben und aufrollen. Jedes Schweineröllchen mit einem Zahnstocher fixieren. Danach die Rollen in einer heißen Pfanne mit etwas Öl rundherum kurz und scharf anbraten. Das Fleisch soll eine leichte Bräunung aufweisen. Die Röllchen auf ein Ofengitter setzen und anschließend für ca. 12 Minuten in den Backofen geben.
Dazu passt zum Beispiel Bratreis mit Petersilie sehr gut.