

Blitzrouladen

312

Typ: Fleisch

Quelle: Tim Mälzer, Vox, 18.01.2005

Bemerkungen: Beilage: Kartoffel-Salbei-Puree (313)

Zutaten:

- 250 g Schweinemett
- 125 g Mozzarella
- 2 El Tomatenmark
- 50 g getrocknete Tomaten in Streifen
- 6 Schweineschnitzel, dünn a 160 g
- 3 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 El Öl
- 1 El Paprikapulver
- 150 ml Weißwein
- 150 ml Brühe
- 3-4 El gehackte Petersilie

Rezept: Das Mett in eine Schüssel geben. Mozzarella würfeln und untermischen. Tomatenmark und getrocknete Tomaten dazugeben und untermischen.

Die Schweineschnitzel auf der Arbeitsfläche klopfen und die Mettmasse darauf verteilen. Die Schnitzel der Länge nach aufrollen und fest stecken. Die Zwiebeln fein schneiden, Knoblauch hacken.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Rouladen darin bei hoher Hitze scharf anbraten, herausnehmen und die Zwiebeln und Knoblauch in die Pfanne geben, unter Rühren hellbraun anbraten. Mit dem Paprikapulver bestreuen und den Wein und die Brühe angießen. Die Schnitzel in die Pfanne geben und zugedeckt 15 Minuten schmoren. Herausnehmen und mit viel Petersilie bestreut servieren.