

Gefülltes Filet vom Schwein

Zutaten:

ganze Schweinefilets
(pro Person ca. 220 gr.)

Walnüsse gehackt

pro Filet 4 Scheiben geräucherter
Schinken oder ger. Bauchspeck

1 Becher Frischkäse

frische Gartenkräuter
(was es gibt und was Ihnen schmeckt)

Und so wird's gemacht:

Schweinefilet säubern (weiße Haut entfernen), der Länge nach aufschneiden und zu einem breiten Lappen weiter schneiden, so dass es wie eine Roulade aussieht. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Frischkäse bestreichen, die gehackten Walnüsse und die gehackten Kräuter aufstreuen.

Mit dem Schinken belegen und zur Rolle aufwickeln, mit Küchengarn zusammenbinden.

Von außen mit Pfeffer und Salz würzen, anschließend in der Pfanne anbraten und im Backofen bei ca. 90 - 100 Grad 1 Stunde fertigbacken.

Als Beilage dazu passt grüner Salat und ein Stück Weißbrot.

Guten Appetit!



POPPE
DINNER

KOCHEN IST MEINE LEIDENSCHAFT!

Koch- und Partyservice
POPPE DINNER

Jürgen Popp

Förichstraße 3
71296 Heimheim

Fon 07033 / 34314
(abends oder Anrufbeantworter)

Mobil 0171 / 5734623

Mail
jcpopp02@online.de

Internet
www.poppedinner.de

Koch- und Partyservice für
- Vereinsfeierlichkeiten -
- Geschäftsessen -
- Familienfeste -