

Schweinefleisch-Rolle mit OlivenPaste

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 20 g Dörrtomaten in Oel
- 125 g Olivenpaste
- 2 Knoblauchzehen fein gehackt
- ½ Zitrone, Schale fein gerieben
- 4 dünne Schweinsschnitzel à ca. 80 g
- 4 Tranchen Parmaschinken
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL Olivenöl



Zubereitung:

Dörrtomaten in kleine Würfel schneiden

Olivenpaste mit den Tomatenwürfeln sowie dem Knoblauch mischen, mit Zitronenschale und Pfeffer abschmecken.

Schweinsschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und halbieren.

Je eine Tranche Parmaschinken auf das Schnitzel legen.

Olivenmasse auf die vier Schnitzel verteilen und gleichmässig ausstreichen.

Schnitzel einrollen und je 2 Stück an einen Holzspieß stecken und im heissen Olivenöl kurz anbraten.

Fleischrollen im Ofen bei 160°C während 10 Minuten fertig garen.