



Schweineschnitzelröllchen mit Schafskäsefüllung

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Rezept für: 3 Personen

Bewertung: ★★★★★

Zutaten:

150 g Schafskäse (Feta)
5 Zweige Petersilie
1 Frühlingszwiebel
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer
6 dünne Schweineschnitzel (à 90 g)
6 Scheiben Frühstücksspeck (ca. 75 g)
1 EL Keimöl (z. B. MAZOLA)
1 Innenpäckchen KNORR Basis Pfeffer Soße
2 EL RAMA Cremefine zum Verfeinern
Außerdem: 3 Holzstäbchen

Zubereitung:

1. Schafskäse fein zerbröseln. Petersilie abspülen, trocken tupfen und fein hacken. Frühlingszwiebel putzen, waschen und sehr fein hacken. Knoblauch schälen und ebenfalls fein hacken. Schafskäse, Petersilie, Frühlingszwiebel und Knoblauch gut vermischen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.
2. Schnitzelscheiben salzen, pfeffern, mit der Käsemischung bestreichen und fest aufrollen. Je eine Scheibe Speck um ein Fleischröllchen wickeln und mit Holzstäbchen feststecken.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Röllchen darin rundherum 5 Minuten bei mittlerer Hitze braten. $\frac{1}{4}$ l (250 ml) Wasser zugießen und weitere 10 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Packungsinhalt Basis Pfeffer Soße und Cremefine zum Verfeinern einrühren und ca. 1 Minute kochen. Fleischröllchen auf Teller anrichten und servieren.

Nährwerte pro Portion

Energie: 509 kcal
Eiweiß: 52 g
Fett: 31 g
Kohlenhydrate: 15 g

Bemerkungen: Dazu passen Kartoffelspalten (oder Country-Potatoes) und Möhren-Broccoli-Gemüse.

Quelle: www.knorr.de