

Schweine-Schnitzel-Röllchen mit Schafskäse-Füllung

Für 2 Personen

4 Schweinsschnitzel, a 80 g	4 Scheiben Frühstücksspeck	250 g Kartoffeln, mehlig
1 Paprika, rot	1 Paprika, gelb	1 Paprika, grün
1 Zwiebel, groß	1 Lauchzwiebel	1 Zehe Knoblauch
1 Muskatnuss	0,5 Bund Petersilie, glatt	100 g Schafskäse
30 g Butter	100 ml Schlagsahne	4 EL Olivenöl
Pfeffer, schwarz	Salz	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser bissfest garen. Den Muskat reiben. Die Petersilie zupfen und klein hacken. Die Lauchzwiebel von den Enden befreien und die äußere Schale abziehen. Den Knoblauch ebenfalls abziehen und mit der Lauchzwiebel fein würfeln. Den Schafskäse würfeln. Anschließend die Petersilie, die Lauchzwiebel, den Knoblauch und den Schafskäse vermengen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schnitzel waschen, trocken tupfen, platt klopfen, salzen und pfeffern. Anschließend mit der Käsemasse bestreichen und fest aufrollen. Je eine Scheibe Frühstücksspeck darum wickeln und mit den Holzspießchen feststecken. Zwei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel-Röllchen darin sieben Minuten rundherum anbraten. Anschließend zum Warmhalten in den Ofen geben. Die Paprikaschoten halbieren, entkernen und von den Scheidewänden befreien. Die rote Paprika und jeweils die Hälfte der gelben und der grünen Paprika in Streifen schneiden. Die Zwiebel abziehen und ebenfalls in Streifen schneiden. Paprika und Zwiebel in einem Topf mit dem restlichen Olivenöl sechs Minuten andünsten. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln abgießen, und zerdrücken. Das Ganze mit der Sahne, der Butter, Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Schweinsschnitzel-Röllchen mit der Peperonata und dem Kartoffelbrei auf Tellern anrichten und servieren.

Ingo Schlegel am 09. März 2010