

Schweineröllchen mit Parmesan bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 gr Schweine-Mett, 100 gr geriebenen Parmesan (frisch), 150 gr Champignons, 1 kleines Glas Pesto-Genovese, 4 Schweine-Rouladen, 1 große Dose stückige Tomaten, 100 ml Weißwein, 1 Bund gehackte Petersilie.

Die Vorbereitungen:

Champignons in Scheiben schneiden und anbraten.

Die Zubereitung:

Das Mett mit dem Parmesan und den gebratenen Champignons mischen. Rouladen mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Pesto bestreichen, die Mett-Masse darauf verteilen. Aufrollen und in der heißen Pfanne anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen, Tomaten zugeben und gar schmoren. Zum Schluß mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken.