

Schweinerouladen mal anders



Zutaten:

- Rezept für 4 Portionen:
- 4 Rouladen
- 4 Scheiben Serrano
- 500 g Brokkoli
- 2 kleine Zwiebeln
- 400 g Frischkäse
- 200 g Crème fraîche
- 200 ml Sahne
- 1 TL Salz
- Pfeffer
- Beilage: Spätzle oder Tagliatelle

Zubereitung:

1. Vom Brokkoli die Röschen abschneiden und fein hacken (am besten mit dem Pürierstab). Die Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Frischkäse und Crème fraîche mit dem zerhackten Brokkoli und den Zwiebeln vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Die Masse dünn auf die Rouladen streichen, 1 Scheibe Serrano darauf legen und dann einrollen. Die Rouladen in eine flache Auflaufform legen.
3. Die restliche Brokkoli-Frischkäse-Masse mit der Sahne verrühren und über die Rouladen geben. Das Ganze dann 30 - 40 Minuten bei 180°C backen. Als Beilage Spätzle oder Tagliatelle reichen.