



MINIROULADEN



45 Min.



mit Fleisch

Zutaten 4 Portionen

6	sehr dünne Schweineschnitzel
12 Scheiben	rohen Schinken
130 g	Parmesan Flakes
4 Stiele	Majoran, gehackt
4 Stiele	Liebstöckel, gehackt
etwas	Salz und Pfeffer
2 EL	Olivenöl
1	Zitrone(n)
2 Packung(en)	Petrella mit frischen Kräutern (á 125 g)
ein paar	Zahnstocher

Petrella Produkte



Petrella Kräuter



MINIROULADEN



45 Min.



mit Fleisch

So wird's gemacht

1. Schweineschnitzel waschen, trocknen, flach klopfen und vierteln. Salzen und pfeffern.
2. Die Schnitzel mit Schinken, Käse und Kräutern belegen, alles zu Kugeln einrollen und mit Zahnstochern fixieren. Salzen und pfeffern.
3. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Mini-Rouladen unter Wenden von allen Seiten ca. 4 Minuten braten. Vor dem Servieren mit Zitronenzesten bestreuen.
4. Für den Dip: Petrella Kräuter in eine Schale geben, mit Zitronensaft und etwas Olivenöl verrühren.
5. Rouladen mit Dip servieren.