

## Minirouladen

### Zubereitungsdauer

45 Minuten

### Zutaten

- 2 Jubiläums Petrella
- 6 sehr dünne Schweineschnitzel
- 12 Scheiben Schinken (roh)
- 130 g Parmesan Flakes
- 4 Stiele Majoran (gehackt)
- 4 Stiele Schnittsellerie / Maggikraut (gehackt)
- etwas Salz und Pfeffer
- 2 EL Olivenöl
- 1 Zitrone
- Zahnstocher



### So wirds gemacht

- Schweineschnitzel waschen, trocknen, flach klopfen und vierteln. Salzen und pfeffern.
- Die Schnitzel mit Schinken, Käse und Kräutern belegen, alles zu Kugeln einrollen und mit Zahnstochern fixieren. Salzen und pfeffern.
- 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.
- Petrella in eine Schale geben, mit Zitronensaft und 1 EL Olivenöl verrühren.
- Rouladen mit Dip servieren.

Tipp:

Dazu passen geröstetes Knoblauch-Ciabatta und Oliven.