

Schweinerückensteaks

„Italia“



Zutaten:

- 5 Stück dünne Schmetterlingsschnitzel aus dem Schweinerücken
- 10 Scheiben Tomaten
- 5 Scheiben Mozzarella (aus 1- 2 Kugeln)
- Basilikum frisch
- 5 Scheiben Parmaschinken (alternativ ger. Schweinebauch)
- Schmand
- 50 g geriebener Käse

Zubereitung:

Die Schmetterlingssteaks aufklappen. Jeweils 2 Scheiben Tomate und 1 Scheibe Mozzarella in die Mitte legen. Auf den Mozzarella ein Blatt frischer Basilikum legen.
Rechts und links die Seitenränder zu 2/3 über die Tomaten/Mozzarella/Basilikum einschlagen, so dass noch ein Teil der Füllung herausschaut.
Den Parmaschinken einmal längs durch schneiden. Zur Stabilität um die gefüllten Taschen wickeln.
Je ein Klecks Schmand auf die Mitte des Parmaschinkens geben.
Auf den Schmand den geriebenen Käse streuen.

Zubereitungstipp für den Kunden:

Die Schweinerückentaschen kurz in Schweineschmalz anbraten.
Für ca. 10 – 15 min. in den vorgeheizten Backofen bei 80 - 100 Grad geben, damit der geriebene Käse gratiniert.

Beilagen Empfehlung:

- grüner Salat je nach Saison(lollo bianco, Feldsalat,..)
- Babymozzarella mit Cocktailtomaten – Salat an Balsamico
- Baguette

Passend dazu:

Kräuterquark Dip bestehend aus:

300g Quark mind. 40 % Fett

150g Joghurt

100g Mayonnaise

Salz

Pfeffer

Petersilie

Schnittlauch

Basilikum

Evtl. Knoblauch

Salatkräuter



Frische Kräuter (je nach Belieben und Saison) fein hacken und mit den restlichen Zutaten gut vermengen.

Weinempfehlung:

PinotGrigio (Grau Burgunder aus Italien)

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!
Ihr Team vom Metzger Geist