

Schweinefilet-Rollen mit Gemüse-Ratatouille

10. August 2023

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Menge: 2-3 Portionen

Zutaten:

Für die Schweinefilet-Schinken-Rollen:

4 Regional-Optimal Schweins-Schnitzel

200g Römer-Schinken

100g Pesto

2-3 EL Olivenöl

1 Knoblauchzehe

Etwas Rosmarin & Thymian

Etwas Salz & Pfeffer

Küchengarh

Für das Ratatouille:

1 große Zucchini

1 Aubergine

300g grüner Paprika

200g Tomaten

1 große Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

1-2 Zweige Rosmarin

Einige Stiele Basilikum

Etwas Thymian & Oregano

3 EL Olivenöl

2 EL Tomatenmark

1 Dose Geschälte Tomaten

50 ml Gemüsesuppe

Etwas Salz & Pfeffer



Zubereitung:

Für das Ratatouille: Zucchini, Aubergine, Paprika und Tomaten waschen, putzen und in gleichmäßige Stücke schneiden. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehe schälen und fein hacken.

Die Kräuter waschen, trocknen und grob hacken, dabei einige Stiele für die Garnitur beiseitelegen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel- und Paprikawürfel darin vier bis fünf Minuten andünsten. Den Knoblauch und das restliche Gemüse hinzugeben. Tomatenmark und gehackte Kräuter hinzugeben und kurz unter Rühren anrösten.

Dann die geschälten Dosentomaten und die Gemüsesuppe hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ratatouille für 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Für die Filet-Rollen die Schweins-Schnitzel waschen und trockentupfen. Die Schinkenblätter auflegen und darauf die Filets legen. Mit etwas Pesto bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit je einem weiteren Blatt Schinken belegen. Einrollen und mit Küchengarn zusammenbinden.

Die Knoblauchzehe schälen und zerdrücken. Die Kräuter waschen und trocknen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Knoblauchzehe und die Kräuter hinzugeben und kurz anbraten. Die Filetrollen hinzugeben und von allen Seiten anbraten, dann mit Deckel auf niedriger Stufe oder im Backofen für rund zehn bis 15 Minuten fertiggar.

Das Ratatouille auf Tellern anrichten, mit den beiseitegelegten Kräutern garnieren und mit den Schweinefilet-Rollen servieren.

Tipp: Dazu passt ein Glas Rotwein.