



- IN AKTION -

Rezept mit Röllschinken

Gefülltes Schweinefilet im Schinkenmantel

Genauer gesagt müsste dieses raffinierte Rezept „Schweinefilet mit Spargelfrischkäsefüllung im Röllschinkenmantel“ heißen. Das Ganze wurde in der Filiale in Bodenburg entwickelt – klasse gemacht!

Zutaten:

- 1 Schweinefilet
- 150 g Frischkäse
- 1 kleines Glas Spargel
- 3-4 Scheiben Hanches Röllschinken

Zubereitung:

Den Spargel gut abtropfen lassen, in kleine Stücke schneiden, mit dem Frischkäse gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In das Schweinefilet ein Tasche schneiden und diese bei Bedarf leicht salzen und pfeffern.

Die Frischkäse-Spargelmasse in die Tasche füllen. Den Röllschinken gleichmäßig um das Schweinefilet wickeln und mit Kochband fixieren.

In einem vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 1 Stunde backen.

Dazu empfehlen wir einen grünen Salat und frisches Baguette.

Bewusst mit Lust genießen –

Viele Grüße Ihr Hanke KreativTeam

