

Herzhaftes Schweinefilet mit Gorgonzola-Spinat-Füllung

Zutaten für 4 bis 6 Personen:

- 500 g Schweinefilet
- 1 Zwiebel
- 2 Esslöffel Öl
- 2 Knoblauchzehen
- 4 getrocknete Tomaten in Öl
- 200 g Spinat
- 125 g Gorgonzola
- 10 Scheiben Bauernschinken
- 2 Esslöffel Butterschmalz
- Salz, Pfeffer, Muskat



Zubereitung:

Schweinefilet längs aufschneiden, aufklappen, flach klopfen und mit Pfeffer bestreuen.

Zwiebel schälen, würfeln und in Öl glasig dünsten.

Knoblauchzehen abziehen, durchpressen und zu der Zwiebel hinzufügen.

Getrocknete Tomaten würfeln und ebenfalls hinzufügen.

Alles mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Spinat blanchieren oder auftauen, unter die Zwiebel-Knoblauch-Masse heben.

Abkühlen lassen und auf dem Filet verteilen.

Gorgonzola in Scheiben schneiden und in die Mitte des Filets legen.

Filet zu einer Rolle schließen und mit dem Bauernschinken eng umwickeln.

Alles in einem Bräter mit Butterschmalz ringsherum anbraten.

Anschließend bei 180° C ca. 20 Minuten garen lassen.

Nach dem Garen das Fleisch in Tranchen schneiden und aus dem Sud eine Bratensoße herstellen. Mit Bandnudeln servieren.

Guten Appetit wünscht das WEVG-Kochstudio-Team!



Das Video zum Rezept des Monats finden Sie auf unserem Youtube Kanal oder auf www.wevg.com/services/rezept-des-monats

GEMEINSAM
VOR ORT!

