

## Schweinsrouladen - gefüllt

### Zutaten:

Für 6 Portionen:

6 Schweinsschnitzel, 100 g Risottoreis (gekocht), 80 g getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt), 20 g Parmesan (frisch gerieben), 2-3 EL Basilikum (fein geschnitten), Salz, Pfeffer, Öl zum Braten, ¼ l Suppe, ½ EL Mehl, ½ EL Butter zum Binden

### Zubereitung:

Reis in Salzwasser ca. 15 Minuten kochen und auskühlen lassen.

Schnitzel auf beiden Seiten klopfen, mit Salz und Pfeffer einreiben.

Den Reis mit kleingeschnittenen Tomaten, Basilikum und Parmesan vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Fülle auf die Schnitzel gleichmäßig verteilen und zu Rouladen einrollen. Mit Zahnstocher fixieren. In heißem Öl rundherum anbraten mit Suppe aufgießen und zugedeckt ca. 45 Minuten dünsten lassen. Evtl. Wasser zugießen.

Butter mit Mehl zusammenkneten und in die Soße einkochen.

Dazu passt sehr gut gebratene Cocktailtomaten, Gnocchi und Rucola!

**Tipp:** Zur Fülle einige kleingeschnittene schwarze Oliven geben!!!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!