



Gebratener grüner Spargel mit Schweinefleisch - Röllchen

Schweineschnitzel so platt wie möglich klopfen. Salzen, pfeffern und je 1 Scheibe Parmaschinken und 3-4 Streifen Tomaten auflegen. Eng zusammenrollen und mit einem Zahnstocher feststecken, ggf. die Enden des Zahnstocher abschneiden. Rest des Parmaschinken in feine Streifen schneiden.

Die Röllchen in einer Pfanne scharf anbraten, so dass außen eine leichte Bräunung entsteht. Nach ca. 5-10 Minuten aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Im Bratensatz die Zwiebeln, Schinken und die restl. Tomaten ca. 5-10 Min. scharf anbraten. Mit einem kleinen Schuss Weißwein und dem Bratenfond ablöschen. Ca. 2-3 Minuten köcheln lassen. Sahne zufügen. Salzen und pfeffern. Herd auf mittlere Stufe stellen, Röllchen zufügen und ca. 20-30 Minuten gar ziehen lassen, je nach Dicke der Röllchen. Zwischendurch wenden.

Grünen Spargel in einer Pfanne mit etwas Öl scharf anbraten. Nach ca. 5 Minuten die Hitze etwas reduzieren und weitere 10-15 Minuten braten, so dass der Spargel immer noch schön Knackig und al dente ist. Salzen und pfeffern und mit den Röllchen und der Soße servieren.

Zutaten für 4 Portionen:

4 große	Schweineschnitzel
250 g	Parmaschinken
10	Tomate(n), getrocknete, in feine Längsstreifen geschnitten
1 m.-große	Zwiebel(n), in feinen Würfeln
1 /4 l	Sahne
200 ml	Rinderfond
1 Schuss	Weißwein, trockener
1 Bund	Spargel, grüner in mundgerechten Stücken
	Salz und Pfeffer, frisch gemahlener schwarzer
etwas	Kokosfett (ungehärtet, kein Ceres!) zum Anbraten

Arbeitszeit: ca. 45 Min.