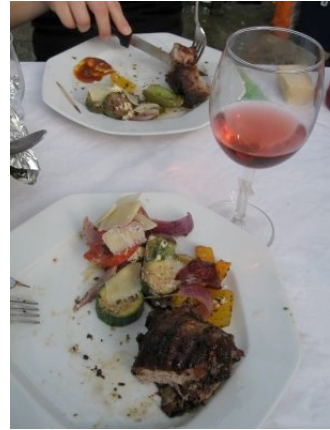


Filetröllchen



Zutaten:

4 Schweinemedallions
4 Scheiben Parmaschinken
1/2 Bund Basilikum
etwas Thymian
etwas gem Chili
1 Knoblauchzehe
2 TL geriebener Parmesan
ca. 100 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Medaillions plattieren
aus Basilikum, Thymian, Chili, Knoblauch, Parmesan und Olivenöl eine
dickliche Sauce pürieren. Die Sauce auf das Medaillon streichen und den
Schinken darauf legen. alles zusammenrollen und die Naht mit Spießen
schließen (Bei Holzspießen vorher wässern). Die Röllchen von außen auch mit
der Sauce bestreichen und ca. 4 Stunden marinieren lassen und anschließend
grillen.