

Gerollte Ofenschnitzel mit Paprikasoße

Zutaten

4	Schweineschnitzel
4 Scheiben	Gouda
4 Scheiben	Schinkenspeck
1 Dose	passierte Tomaten
2	rote Paprikaschoten
200 ml	Sahne
1 EL	roter Pfeffer
	Salz und Pfeffer
	Cayennepfeffer
	Oregano
1 Glas	Rotwein



Zubereitung

Die Schnitzel dünn klopfen (das macht auch gerne der Metzger für Sie) und mit etwas Salz und Pfeffer bestreuen. Die Schnitzel mit einer Scheibe Gouda und einer Scheibe Schinkenspeck belegen. Darauf eine dünne Schicht von den passierten Tomaten streichen. Die Schnitzel einrollen und mit der Naht nach unten in eine gefettete Auflaufform legen.

Für die Soße die Paprikaschoten kleinschneiden und 10 Minuten mit den restlichen Tomaten und dem roten Pfeffer leise köcheln lassen. Mit Salz, schwarzem Pfeffer, Cayennepfeffer und Oregano abschmecken. Die Sahne und den Rotwein unterrühren. Die Soße auf den gerollten Schnitzeln verteilen und mit den restlichen Käsescheiben belegen. Ca. 40 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad überbacken.

Dazu schmecken Bandnudeln oder Reis.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen das Team der Metzgerei Schreyegg.