

Schweinelachsscheiben mit Käse und Tomaten

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Scheiben Schweinelachs
- 8 Scheiben Rhönland-Rauchschinken
- 1 Pack Mozzarella
- 4 Tomaten
- Parmesankäse gehobelt, frischer Basilikum
- Salz und Pfeffer
- Fett zum Braten

Zubereitung:

Steaks mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne scharf anbraten.

Je ein Steak auf zwei Scheiben Schinken legen, mit Tomaten- und Mozzarellascheiben sowie den Basilikumblättern Belegen, alles einrollen und mit dem Parmesankäse bestreuen.

Die fertigen Röllchen mit dem Bratensaft in eine Auflaufform geben und alles ca. 20 min. bei 200°C im Backofen backen.

Guten Appetit!

