

Schweinsroulade mit Käse und Spinat

50–60 Min

Zubereitung

1. Heize den Ofen auf 200 Grad vor. Entferne die Haut vom Schweinefilet und das schneide das Fleisch der Länge nach auf, um möglichst viel Fläche zu gewinnen. Achte darauf, es nicht vollständig durchzuschneiden.
2. Klopfe Filet mit einem Fleischklopfer flach. Bestreiche das Fleisch mit Öl, bestreue es mit der Gewürzmischung und reibe die Gewürze gut in das Fleisch ein.
3. Blanchiere den Spinat kurz in einer trockenen Pfanne, bis er zusammenfällt (ca. 1 Minute). Gib den Spinat in eine Schüssel und lass ihn 5 Minuten abkühlen. Füge Parmesan, Feta, Ricotta, Pfeffer und Thymian zum Spinat hinzu und vermische alles gut.
4. Verteile die Füllung gleichmäßig auf dem Fleisch, lass dabei an den langen Seiten jeweils 2 cm frei. Rolle das Fleisch fest auf und sichere es zusätzlich mit Küchengarn. Leg die Rolle auf ein Backblech und ab in den Ofen damit!
5. Etwa 30 Minuten backen, bis die Kerntemperatur des Fleisches 60 °C erreicht. Nimm die Roulade aus dem Ofen und lass sie 10 Minuten ruhen. Serviere das Fleisch mit Beilagen und Salat. Guten Appetit!

Zutaten für 6 Portionen

= Kotányi Produkte

600 g	Schweinefilet
1 EL	Öl
0.5 Beutel	Schweinsbraten Gewürzsalz
70 g	Parmesan
100 g	Ricotta
50 g	Feta
120 g	Spinat
0.25 TL	Pfeffer schwarz gemahlen
0.5 TL	Thymian gerebelt