



WINTERHALTER

Höchster Genuss.

Gegrillte Mini-Roulade

Zutaten:

8 St	dünne, kleine Schweineschnitzel (alt. Kalb oder Pute)
125 g	Knoblauchbutter
8 St	kleine Romanasalatblätter
	Salz, Pfeffer
600 g	Kirschtomaten
1 Bund	Frühlingszwiebeln
2 EL	Weinessig
4 EL	Olivenöl
3 St	Stängel Basilikum
8 St	Zahnstocher

*für 4
Personen*

Zubereitung:

Die Hälfte der Knoblauchbutter aus dem Kühlschrank nehmen, in Scheiben schneiden und auf einem Teller Zimmertemperatur annehmen lassen. Romanasalat waschen und trockentupfen. Die Mittelrippe aus den Blättern schneiden. Die Schnitzel ausbreiten, mit Küchenpapier trockentupfen und flachklopfen. Knoblauchbutter darauf verstreichen.

Jeweils einen Salatstreifen auf jedes Schnitzel legen. Die Schnitzel straff einrollen und mit einem Zahnstocher verschließen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kirschtomaten waschen und halbieren. Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Essig und Öl verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten, Frühlingszwiebeln und Dressing in einer Schüssel mischen. Die Rouladen etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze von allen Seiten grillen. Restliche Knoblauchbutter aus dem Kühlschrank nehmen und in Scheiben schneiden. Die Rouladen mit Knoblauchbutter und Kirschtomatensalat anrichten und mit Basilikum-blättchen garnieren.