

Schnitzel im Speckmantel

Zutaten

250g Schweinsfilet
3 Scheiben Gouda
8 Scheiben Speck
2 Knoblauchzehen
½ Lauch
½ Jungzwiebel
½ Melanzani
½ rote Zwiebel
½ Zucchini
200 Gramm gekochte Erdäpfel
Öl, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Das zarte Schweinsfilet sanft klopfen und mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen. Die Speckscheiben kunstvoll nebeneinanderlegen und das Filet drauf betten, gefüllt mit Gouda, aromatischem Knoblauch, frischen Jungzwiebeln und Lauch. Währenddessen eine Pfanne auf dem Feuer tanzen lassen; das Schweinefilet im schützenden Speckmantel bei großer Hitze hineinlegen und auf allen Seiten knusprig anbraten. Das Gemüse gesellen sich dazu, sanft mit etwas Öl angebraten. Die gekochten Erdäpfel vierteln und im heißen Fett zu goldenen Köstlichkeiten anbacken.