



# Gefülltes Schweinefilet mit Pesto Rosso

„Filetto ripieno“ – gefülltes Filet alla Italia mit aromatischem Pesto Rosso

Leicht 4 Portionen 35 min.

## Zutaten

- 800g Schweinefilet
- 1 Glas ORO d'Italia Pesto Rosso
- 6 Scheiben Parmaschinken
- Getrocknete italienische Kräuter (zum Einreiben)
- 1 EL Olivenöl „extra vergine“, Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 1 Handvoll frisches Basilikum



## Schritt 1: Die Vorbereitung

Zutaten: Schweinefilets, Pesto Rosso, italienische Kräuter, Parmaschinken, Basilikum-Blätter, Pfeffer

Zur Vorbereitung des Schweinefilets musst du zunächst das Fleisch waschen und dünn klopfen - ähnlich wie bei einem Wiener Schnitzel nur nicht ganz so dünn. Dieses anschließend mit ORO d'Italia Pesto Rosso bestreichen und mit der italienischen Kräuter-Gewürzmischung großzügig würzen. Belege das Schweinefilet nun nach Belieben mit aromatischem Parmaschinken und frisch gepflückten Basilikum-Blättern. Zuletzt noch mit Pfeffer würzen und das Filet zusammenrollen.

## Schritt 2: Das Filet zubereiten

Zutaten: Olivenöl, Kräuter, Schweinefilets

Bestreiche die Filetrolle mit Öl und würze sie erneut mit der Kräutermischung. Fixiere das Fleisch anschließend mit Fleischfäden, Küchengarn oder Spießen und brate es mit etwas Öl in einer Grillpfanne für ca. 8 bis 10 Minuten von allen Seiten an. Zum Abschluss kommt die Filetrolle für 10 bis 15 Minuten bei 180 °C (Umluft) in den Backofen. Als Beilage eignen sich zum Beispiel knusprige Rosmarinkartoffeln, oder cremige Polenta.

## Schritt 3: Das Finale

Wenn die Schweinefilets schön gebräunt sind, kannst du sie aus dem Ofen holen und Fleischfäden, Küchengarn oder Spieße entfernen. Richte sie auf einem Teller mit einer Beilage deiner Wahl an und lass das saftige Schweinefilet auf deiner Zunge zergehen. Buon Appetito!

**Verwendete Produkte:**



Pesto Rosso