



Schweinelendchen im Blätterteigmantel

Zutaten:

400g	Schweinelende
100-150g	Blattspinat
3EL	Sauerrahm
100g	Gorgonzola
ca. 150g	Parmaschinken
1	Eigelb
1Pckg.	Blätterteig
	rote Paprika
	Zwiebel
	Knoblauch



Zubereitung:

Entfernen Sie das Silberhäutchen von Ihrer Lende, wenn es nicht schon der Metzger Ihres Vertrauens erledigt hat. Schneiden Sie die Lendchen in zwei bis drei gleich große Portionen. Salzen und Pfeffern Sie die Lendchen und braten Sie sie in der Pfanne rundum kurz an.

Rollen Sie Ihren Blätterteig auf und schneiden Sie ihn in Portionen, damit Sie später die Lendchen darin einwickeln können. Legen Sie den Blätterteig mit Parmaschinken aus. Trennen Sie das Ei. Bestreichen Sie den Blätterteig mit etwas Eigelb ein. Legen Sie die Lendchen auf den Parmaschinken im Blätterteig und rollen Sie die Lendchen im Teig ein. Schneiden Sie die Überschüssigen Enden ab. Bestreichen Sie die Blätterteigrollen mit Eigelb. Stellen Sie die eingerollten Lendchen im Blätterteig 12-13 Minuten bei 200°C in den Backofen.

Bereiten Sie Ihre Soße vor. Schälen Sie die Zwiebel und den Knoblauch und schneiden sie beides in Scheiben oder Würfelchen. Geben Sie etwas Öl in einen Topf und schwitzen Sie die Zwiebeln und den Knoblauch darin an.

Würfeln Sie den roten Paprika. Geben Sie ihn mit in den Topf. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer. Geben Sie den Sauerrahm mit in den Topf und lassen Sie das Sößchen noch einmal kurz durchkochen. Geben Sie anschließend den Blattspinat in den Topf. Sollte es zu dickflüssig werden, können Sie gerne mit etwas Wasser nachhelfen. Zupfen Sie den Gorgonzola in den Topf und rühren Sie alles gut durch, bis sich der Gorgonzola aufgelöst hat.

Sie können den Blätterteig am Stück oder als Medaillons auf dem Teller anrichten, wie es Ihnen gut gefällt.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.