Gefülltes Schweinefilet mit Pesto Rosso

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

Leicht | 4 Portionen | 35 min.



„Filetto ripieno“ – gefülltes Filet alla Italia ist mit aromatischem Pesto Rosso aus getrockneten Tomaten und den hochwertigen italienischen Käse-Sorten Parmigiano Reggiano und Grana Padano – ein Gedicht! Mit wenigen Strophen (also schnell) ist es ein echtes Labsal (also lecker). Der perfekte Start in die original italienische Grillsaison.

Verzaubere deine Liebsten beim nächsten Grillabend mit einem italienischen feinen Filet und unserem köstlichen Pesto Rosso.

Zutaten

800g Schweinefilet

1 Glas ORO di Parma 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

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 di Parma 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

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:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte