

# Schnitzelrolle gefüllt mit Ziegenkäse und Schwarzwälder Schinken

## Zutaten:

- Steaks vom Schweinrücken
- Ziegenkäse Taler
- Schwarzwälder Schinken
- Salz
- Pfeffer
- Zahnstocher
- Pflanzenöl

Die Schweinerücken Steaks in einem Gefrierbeutel mit dem Fleischklopfer flach klopfen bis sie dünn sind. Das Fleisch etwas salzen und pfeffern. Aber nicht zu viel, da der Schwarzwälder Schinken stark geräuchert ist und das Salz abgibt.

Eine Scheibe des Schinkens auf das flache Steak legen. Den Ziegenkäse Taler mit dem Steak einwickeln und mit dem Zahnstocher fixieren.

Die Fleischrolle von allen Seiten anbraten. Zum fertig garen im Backofen bei 150 Grad ziehen lassen.