





**Weinempfehlung:**  
Trockene Rotweine,  
z. B. Spätburgunder  
oder Lemberger  
oder ein kräftiger  
Portugieser

# Gefüllte Schnitzelröllchen mit Paprika und Pecorino

---

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

---

8 dünne Schweineschnitzel (à ca. 75 g), 1 Glas rote geröstete Paprika,  
100 g Pecorino-Käse, Salz, Pfeffer, Holzspießchen

**Für das Pesto:** 2 Bund Basilikum, 75 ml Olivenöl, 30 g Pinienkerne,  
30 g Parmesan, 1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer

---

## ZUBEREITUNG

---

1. Pinienkerne anrösten und abkühlen lassen. Basilikumblätter abzupfen und zusammen mit dem fein gehackten Knoblauch, dem Olivenöl und den Pinienkernen in einen Mixer geben und sanft pürieren. Den Parmesan fein reiben und untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Fleisch waschen, trocken tupfen. Paprika in einem Sieb abtropfen lassen, Pecorino dünn hobeln. Schnitzel von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen, mit je 1 TL Pesto bestreichen. Schnitzel so mit Paprika belegen, dass an einer Schmalseite jedes Stückes ca. 3 cm frei bleiben
3. Pecorino auf den Papparikastücken verteilen. Fleisch von der belegten Seite aufrollen, mit Holzspießchen feststecken. Schnitzelröllchen auf dem Grill unter Wenden 20 – 25 Min. grillen, wenn möglich, die letzten 10 Min. indirekt.