

## Schweinerouladen mit Paprikafüllung

### Zutaten

(für 4 Personen)

4 St Schweinerouladen ca.120g

Kräutersalz, Pfeffer, Muskatnuss

2 Teel. Senf

3 Eigelb

2 Frühlingszwiebeln

1 Zwiebel fein gewürfelt

100 g grüne Paprikawürfel

2 El Paprikapaste aus dem Glas

Gehackte Petersilie

1 El Rapsöl



Die Rouladen würzen. Aus Paprikawürfeln u.-paste, Senf, Frühlingszwiebeln, Zwiebeln, Eigelb u. Petersilie eine Füllung zubereiten. Die Masse auf die Rouladen streichen, einschlagen und aufrollen. Mit Rouladennadeln oder Küchengarn zusammenbinden, in Rapsöl rundum gut anbraten, mit 500 ml Gemüsebrühe ablöschen und im Topf ca.50 Min garen. Den Bratenstand mit etwas Speisestärke binden und nochmal abschmecken.

### Pro Person

Energie 239 kcal

Fett 13 g

BE 0,3

Eiweiß 28 g