



Fetaröllchen mit Grillpaprika

Zutaten:

250g Schweinelendchen
200g Fetakäse
1 TL Geräucherter Paprikapulver
Salz Pfeffer
3 EL Olivenöl
Ca. 50g Gartenkräuter (z.B. Oregano, Thymian, Salbei, Rosmarin, Petersilie)
200g Grill- /Bratpaprika
Vier Knoblauchzehen, Viertel Zwiebel
200 g Saatkartoffeln
10 Stück Kirschtomaten
100g Joghurt



Zubereitung:

Kartoffeln kleinschneiden und mit zwei Knoblauchzehen und etwas Öl in einer Pfanne ca. 8 Minuten anbraten.

Währenddessen die Medaillons der Länge nach aufschneiden und dünn klopfen. Den Fetakäse mit Paprika bestreuen und im Fleisch einwickeln. Gartenkräuter für die Marinade fein hacken. Die Kräuter zusammen mit Öl, zwei gepressten Knoblauchzehe und Salz in einer Schüssel mischen und damit die Röllchen marinieren. Bei Bedarf mit Spießern zusammenstecken.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Medaillons von allen Seiten ca. 4-5 Minuten anbraten.

Bratpaprika und Kirschtomaten zu den Kartoffeln geben und zusammen anbraten für ca. 5 Minuten anbraten. Anschließend Petersilie grob hacken und kurz mitbraten.

Joghurt mit etwas Salz würzen und zum Schluss über das Medaillon geben.

Auf dem Teller anrichten. Guten Appetit!



**FRANKEN
FERNSEHEN**