

Schweinsplätzli mit Basilikum-Feta-Füllung an Tomaten-Vinaigrette

Zutaten für 4 Personen

Fleisch:

2 Bund Basilikum

2 EL Olivenöl (1)

Salz

200 g Feta

6 – 8 dünne Schweinsplätzli vom Stotzen

wenig Chiliflocken

Olivenöl (2) zum Braten

Pfeffer aus der Mühle

Sauce:

5 Marzano-Tomaten

1 Bund Basilikum

2 Bund glattblättrige Petersilie

1 Knoblauchzehe

1 ½ dl Olivenöl

½ dl Zitronensaft

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Basilikumblätter fein hacken und sofort mit dem Olivenöl (1) sowie wenig Salz mischen. Den Feta fein zerbröseln.

Jedes Plätzli flachklopfen, mit Chiliflocken bestreuen, mit der Hälfte der Basilikum-Mischung bestreichen und mit der Hälfte des Feta bestreuen. Das Plätzli zusammenrollen und mit einem Zahnstocher fixieren.

Für die Sauce die Tomaten vierteln, entkernen und in kleine Würfelchen schneiden. Das Basilikum und die Petersilie fein hacken. Die Knoblauchzehe schälen und fein hacken.

In einer Bratpfanne Olivenöl und Knoblauch erhitzen. Die Tomaten beifügen und alles 2 Minuten leicht dünsten. Dann Zitronensaft und Kräuter untermischen und die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Warm stellen oder vor dem Servieren leicht erwärmen.

4 EL Olivenöl gut erhitzen. Die Plätzli mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze im heissen Öl je nach Dicke 12 – 14 Minuten braten; auf keinen Fall häufig wenden. Dann in doppelt gefaltete Alufolie wickeln und 10 Minuten ruhen lassen.

Zum Servieren das Schweinsplätzli aufschneiden und mit der warmen Tomaten-Vinaigrette anrichten.

Weintipp: Dazu passt ein mittelgewichtiger Rotwein, ein Pinotage aus Südafrika, ein Cabernet aus Australien oder ein süffiger Barbera aus Italien

Aus unserem Sortiment:

Pinotage, Fairview, Südafrika

Cabernet Sauvignon, Kingston, Australien

Villa Carena, Monferrato, Italien