



Gefüllte Schweinelende mit Obazda und Rahm-Wirsing-Kartoffeln



Zutaten:

- 100 g Wirsing
- 125 g Kartoffeln
- 40 g Zwiebeln
- 84 ml Gemüsebrühe
- 84 g Sahne
- ½ TL Rapsöl
- 1 EL Rapsöl
- 4 St. Schweinelende (je 120 g)
- 1 Be Obazda
- Salz, schwarzer Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

1. Wirsing und Kartoffeln putzen und in Stücke schneiden, wobei der Wirsing ruhig grober geschnitten werden kann.
2. Zwiebeln würfeln und mit einen halben Teelöffel Rapsöl anschwitzen.
3. Die Kartoffeln zufügen und kräftig umrühren.
4. Nach 2 Minuten den Wirsing zugeben und mit der Gemüsebrühe aufgießen.
5. Alles ca. 20 Minuten (bis die Kartoffeln gar sind) köcheln lassen. Dabei immer mal nachsehen, ob noch genug Flüssigkeit da ist, ansonsten noch Gemüsebrühe nachgeben.
6. Die Sahne einrühren und kräftig mit Pfeffer und Muskat abschmecken. Mit Salz vorsichtig würzen, da die Gemüsebrühe schon gesalzen ist.
7. Das Fleisch waschen, trocknen und in der Länge nach Taschen in die Lendchen schneiden.
8. Mit Obazda füllen und die Taschen mit Holzspießen feststecken.
9. Lendchen mit Salz und Pfeffer würzen.
10. In einer Pfanne mit Öl braten.
11. Fertige Lendchen nach 10 Minuten Ruhe in der Mitte einmal schräg durchschneiden und auf den Rahm-Wirsing-Kartoffeln anrichten.

Die Zutaten sind für 2 Personen gerechnet