# Hirtenkäseröllchen auf einem Mediterranen Gemüsebett

**Rezepturnummer:** ER2500023

## Ausgangsmaterial:

0.25 kg Feta
1.00 kg Schweinrücken

## Gewürze & Hilfsmittel:

1.00 kg Gemüsetop Mediterran VLOG3487250
0.13 kg LAFINESS Rhodos Free522750

## Ablauf der Verarbeitung:

Der Schweinerücken wird sauber pariert, in Stücke von ca. 25 cm geschnitten, dann auf der Aufschnittmaschine, je nach Typ, auf Stärke 2 oder 3 in Platten geschnitten. Der Hirtenkäse wird in Streifen geschnitten, welche dann in den Schweinerücken eingerollt werden. Abschließend werden die Röllchen je kg mit 130 g Marinade mariniert.

Das Gemüsetop wird in eine Ofenschale gegeben und die Schweineröllchen werden oben draufgelegt.

## Zutaten:

Schweinefleisch, Gemüse (Paprika, Zucchini, Brechbohnen), Feta (SCHAFSMILCH, ZIEGENMILCH, Wasser, Speisesalz, mikrobielles Lab), Wasser, Stärke*, Speisesalz, Branntweinessig*, Zucker, Gewürze, Kräuter, Verdickungsmittel: E 415 Xanthan, Konservierungsstoff: (E 211 Natriumbenzoat, E 202 Kaliumsorbat), Gewürzextrakte

* aus kontrolliert ökologischem Anbau

DE-ÖKO-001

## Zubereitung:

Die Ofenschale wird bei ca. +180 °C für 15 Minuten im Airfryer gegart.

## Nährwerte:

Brennwert 168 Kcal
Brennwert 700 KJ
Eiweiß 12.6 g
Kohlenhydrate 6.6 g
Zucker 1.8 g
Fett 9.2 g
gesättigte Fettsäuren 3 g
Salz 1.7 g

*Die vorliegende Anwendungsrezeptur ist eine Herstellungsempfehlung auf Basis praktischer Erfahrungen und aktuell geltender lebensmittelrechtlicher Vorschriften innerhalb Deutschlands und der EU. Für die praktische Umsetzung der Rezeptur beim Anwender übernimmt AVO keine Haftung. Ebenso ist der Hersteller oder Inverkehrbringer verpflichtet die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben des jeweiligen Bestimmungslandes für das Erzeugnis sicher zu stellen.*

**www.avo.de . info@avo.de**

Industriestraße 7 . D-49191 Belm / Postfach 1151 . D-49187 Belm
Telefon +49 (0) 5406 5080 . Telefax +49 (0) 5406 4126