Eiterbeule von FlyingEye

Mengen für 10 Personen

Tags: Fleischgericht

Gewürze: Paprika, Salz

4.0 Stück Knoblauchzehen	kleinhacken
1.0 g Paprika	1 rote Paprikaschote in Würfel schneiden
10 g Salami	10 Scheiben Salami kleinschneiden und mit dem Paprika und dem Knoblauch kurz in einer Pfanne erhitzen
10 Stück Schweineschnitzel	Schweineschnitzel aufschneiden, mit der Mischung und einer Scheibe Käse füllen, danach mit 2 Zahnstochern verschliessen. Anschliessend in einer Pfanne braten
20 g Käsescheiben	20 Scheiben!
2.0 Stück Tomaten	1-2 Tomatenscheiben auf das Schnitzel legen und mit 1 Scheibe Käse überbacken
1.0 g Zwiebel	1 Zwiebel klein schneiden und mit den Erbsli und Rüebli erhitzen
1.0 kg Erbsli und Rüebli	
2 cl Rahm	Über die Erbsli schütten, kurz miterhitzen
800 g Ebly	Ebly in Salzwasser kochen

20 Zahnstocher