

# Schweinebraten mit Spinatfüllung

**Zutaten:**

500 g Schweinebraten  
35 g ungesalzene Pistazien  
(geschält und in Stückchen geschnitten)  
1 große Knoblauchzehe (in  
kleine Stücke geschnitten)  
30 bis 35 g frischer Spinat  
(gewaschen und ggf. geschnitten)  
1 Tomate  
(in kleine Stücke geschnitten)  
1 gelbe Paprika  
(in kleine Stücke geschnitten)  
30 bis 35 gr. frisch geriebener  
Parmesan  
2 EL Olivenöl  
Eine kleine Prise Salz,  
eine große Prise Pfeffer  
80 ml trockener Weißwein (oder  
Wasser)  
2 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer  
zum Würzen des Bratens

**Anleitung:**

Den Backofen auf 180° C vorheizen. In einer Pfanne mit Olivenöl, Paprika, Spinat, Knoblauch, Pistazien, Parmesan, ein wenig Salz und einer großen Prise Pfeffer andünsten, bis der Spinat weich geworden ist. Die Tomate dazugeben. Das Schweinefleisch ausrollen und flachklopfen. Die Spinatmasse darauf verstreichen. Das Fleisch wieder aufrollen und mit einem Küchengarn zusammenbinden. Das Fleisch in einen Bräter legen und mit etwas Salz und Pfeffer bestreuen. Etwas Olivenöl darüber geben und etwas vom Weißwein darüber schütten. Den Braten in den Ofen geben und ca. 1h braten lassen. Immer wieder etwas Weißwein darüber schütten. Nun kann man den Braten aus dem Ofen nehmen und ca. 10 min ruhen lassen. Schließlich kann man den Braten in Scheiben schneiden und servieren.