

# Gefülltes Trutenfilet mit Schinken und Vacherin Fribourgeois AOP



**Pour 4 Personen**

**Préparation : 15 min**

**Cuisson : 12 (+1 Stunde  
Ruhezeit) min**

**Zutaten**

- 1 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 1 TL Oregano
- 1 TL Paprika
- 1/2 Zitrone Saft
- 4 Trutenschnitzel
- 4 Scheiben Parmaschinken
- 4 Scheiben Vacherin Fribourgeois AOP
- 2 dl Crème fraîche
- 1 TL Senf
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung

Olivenöl in einer Schüssel mit Knoblauch, Salz, Pfeffer, Oregano, Paprika und Zitronensaft mischen.

Trutenschnitzel 1 Stunde im Kühlschrank marinieren lassen.

Ofen auf 200 °C vorheizen.

Auf jedes Trutenschnitzel eine Scheibe Parmaschinken und eine Scheibe Vacherin Fribourgeois AOP geben und aufrollen.

Mit Küchenschnur binden.

Die Trutenfilets in einer erhitzten Bratpfanne von allen Seiten anbraten.

Crème fraîche und Senf in einem Gefäß mischen.

Truten-Rollen und Rahm-Senf-Mischung in eine ofenfeste Form geben.

Im Ofen 12 Minuten garen.

Copyright recette & image @Vacherin Fribourgeois AOP