Schweinsplätzli-Rollen

8 dünne Schweinsplätzli

1/2 Tl Salz

wenig Paprika

Pfeffer aus der Mühle

150 g Raclettekäse, in ca. 3 cm

lange Stängelchen

2 El Bratbrutter

600 g festkochende Kartoffeln

in Schnitzen

300g gekochte Randen

in Schnitzen

1Tl Salz

**1.** Plätzli würzen, Käsestängeli quer darauf legen. Fleisch satt aufrollen, mit einem Zahnstocher fixieren. **2.** Butter in eine Ofenfeste Form geben. Im 220 Grad vorgeheizten Ofen ca. 5 Min. heiss werden lassen. Fleischrollen ca. 6 Min. anbraten, herausnehmen, beiseite stellen. **3.** Hitze auf 180 Grad reduzieren**,** Kartoffeln, in der Butter wenden, ca. 20 Min. braten. **4.** Randen und Fleischrollen in die Form legen. ca. 10 Min. fertig braten, Kartoffeln und Randen salzen.

EN GUETE