



Gewürze Schwabe

Gefüllte Landhauslende

Zutaten für vier Personen:

1 große Schweinelende, 3 Scheiben gekochter Schinken,

ca. 100 g geriebener Gouda, 1 große Zwiebel, 3 Zehen Knoblauch, $\frac{1}{4}$ l Sahne, $\frac{1}{2}$ l Wasser, 1 gestr. Teel. Fleischbrühpaste (Wela),

1 Schnapsglas herber Wein, 250 g Eierspätzle, Schwabe's Lendengewürz.

Zubereitung:

Lenden enthäuten, der Länge nach aufschneiden und etwas abklopfen. Mit Schwabe's Lendengewürz mäßig einwürzen; Schinken durchschneiden und auf der Lende gleichmäßig verteilen. Etwas Käse darüber streuen, vorsichtig zusammenklappen und mit Nadeln zusammenstecken. In der Pfanne von beiden Seiten knusprig anbraten, herausnehmen und die kleingeschnittenen Zwiebeln und die Knoblauchzehen glasig dünsten; mit Wasser auffüllen, die Fleischbrühpaste zugeben und die Lenden hineinlegen. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 200° eine halbe Stunde garen. Während der Garzeit

3-4 mal übergießen. Spätzle nach Packungsanleitung zubereiten.

Lende aus dem Backofen nehmen. Soße etwas abbinden, Sahne und Wein zugeben und mit Schwabe's Lendengewürz abschmecken.

Lende in vier große oder acht kleine Scheiben schneiden, auf die Spätzle legen und die Soße darüber verteilen. Den restlichen Käse darüber streuen und nochmals 5-10 Min. überbacken. Heiß servieren!