

# Kachelfleischröllchen mit Bruschetta



6 große Stücke Kachelfleisch  
200g braune Champignons in feine Würfelchen geschnitten  
Olivenöl  
1 Hand voll geröstete Pinienkerne  
Thymian frisch gezupft  
1 Hand voll Parmesan gerieben  
Pfeffer  
Salz

Bruschetta:  
1 Weißbrot in Scheine geschnitten 200g  
Kirschtomaten  
1 Knoblauchzehe gepresst Olivenöl  
200g braune Champignons in Scheiben  
geschnitten  
1 Hand voll geröstete Pinienkerne  
1 Hand voll Parmesan gerieben  
Kräuter Eurer Wahl  
Pfeffer  
Salz

Je nachdem wie das von Euch genutzte Kachelfleisch beschaffen ist müsst Ihr es vor der weiteren Verwendung eventuell noch etwas plattieren. Wir dazu das Fleisch in einen Gefrierbeutel geben und sind dann vorsichtig mit dem Nudelholz ein paar Mal darüber gerollt. Dabei müsst Ihr wirklich sehr vorsichtig sein sonst drückt Ihr das Fleisch zu weit auseinander.

Als nächstes bratet Ihr die Pilze zusammen mit etwas Thymian in dem Olivenöl an und gebt etwas Salz dazu.

Das Kachelfleisch würzt Ihr jetzt mit Salz und Pfeffer, darauf gebt Ihr dann etwas von den Pilzen. Dann kommen noch die Pinienkerne und der Parmesan darauf.

Im nächsten Schritt drückt Ihr die Füllung mit der flachen Hand etwas an und rollt das Kachelfleisch wie eine Roulade auf. Zum fixieren des Röllchens nehmt Ihr am besten einen Zahnstocher oder Küchengarn.

Die Kachelfleischröllchen bratet oder grillt Ihr dann für ca. 15 Minuten bis sie gegart sind dabei sollten sie außen eine schöne braune Farbe bekommen. Danach salzt und pfeffert Ihr die Röllchen auch noch von außen.

Jetzt machen wir die Kachelfleischröllchen mit Bruschetta komplett.

Als erstes gebt Ihr die Tomaten in eine feuerfeste Form und beträufelt sie mit etwas Olivenöl . Das Ganze gebt Ihr jetzt bei ca. 200 Grad solange auf den Grill oder in den Backofen bis die Tomaten weich werden und aufplatzen.

In der Zwischenzeit bratet Ihr die in Scheiben geschnittenen Pilze in etwas Olivenöl an und gebt ein paar Kräuter Eurer Wahl und Salz dazu.

Gebt die gepresste Knoblauchzehe in eine Schale mit Olivenöl und lasst das Ganze ein wenig ziehen. So schnell habt Ihr dann auch Euer Knoblauchöl vorbereitet.

Die Weißbrotscheiben bepinselt Ihr dann mit dem Knoblauchöl und röstet sie an bis sie knusprig sind. Als nächstes belegt Ihr die Bruschetta indem Ihr das geröstete Brot mit etwas Salz und Pfeffer bestreut. Darauf gebt Ihr die gebratenen Champignons, dann kommen die gerösteten Pinienkerne darüber. Jetzt setzt Ihr noch eine der geschmolzenen Tomaten oben drauf und betreut die Bruschetta mit dem Parmesan. Die Tomaten könnt Ihr vor dem auflegen häuten.