

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### SCHWEINEFILET GEFÜLLT VOM GRILL

#### ZUTATEN:

---

- 400 g Schweinefilets
  - Pfeffer
  - 120 g Blauschimmelkäse
  - 8 Zweige Rosmarin
  - 350 g Strauchtomaten
  - 1 Knoblauchzehe
  - 4 El Olivenöl
  - Salz
  - Zucker
- 

#### ZUBEREITUNG

Fleisch in acht 1 1/2 cm dicke Medaillons schneiden.

In die Medaillons eine ca. 2 cm tiefe Tasche schneiden. Fleisch aufklappen, etwas flach drücken und pfeffern.

Fleisch mit 2 Tl Käse füllen und zusammenklappen. Von den Rosmarinzweigen die unteren Nadeln abstreifen und das Ende mit einem Messer schrägabschneiden.

Fleisch mit den Rosmarinzweigen verschliessen.

Tomaten vom Stielansatz befreien und in grobe Stücke schneiden.

Knoblauch in feine Scheibenschneiden. Tomaten und Knoblauch in einer Alu-Grillschale mit 2 El Öl und den restlichen Rosmarinnadeln mischen.

Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen.

Zugedeckt auf dem heissen Grill 10 Min. garen. Gleichzeitig die gefüllten Medaillons in einer mit 2 El Öl gefetteten Alu-Grillschale auf dem Grill oder direkt in einer Grillpfanne von jeder Seite 5-6 Min. grillen. Dabei mit Salz und Pfeffer würzen.

---

---