

Schweinelachse nach Art Cordon Bleu

Zutaten für 4 Personen:

4 dickerer Scheiben Schweinelachse

8 dünne Scheiben Schinkenspeck

300 g Schinkenwürfel

300 g Mozzarella

Zubereitung:

Schweinelachse waschen, trocken tupfen und als Tasche aufschneiden.

Mozzarella klein schneiden und mit den Schinkenwürfeln vermengen. Die

Masse gleichmäßig in die Fleischtaschen füllen. Diese mit dem Schinkenspeck umhüllen und mit einem Zahnstocher verschließen.

Das Fleisch auf dem Grill rundherum scharf anbraten und bis zum Erreichen der Kerntemperatur von ca. 65° indirekt weitergrillen zum Schluss mit groben Pfeffer bestreuen.

Dazu schmeckt ein frischer Tomatensalat und Baguette.

Guten Appetit!

