

Gefüllte Schweinelachse

Zutaten für 4 Personen:

4 dickere Scheiben Schweinelachse

200 g Schafskäse

2 Knoblauchzehen

6 EL Speiseöl

Majoran, Salz, Pfeffer

grober gestoßener Pfeffer

Zubereitung:

Schweinelachse waschen , trocken tupfen und als Tasche aufschneiden. Schafskäse klein schneiden und in die Taschen füllen. Die Öffnung mit einem Zahnstocher verschließen.

Knoblauch putzen und in Stücke schneiden, mit Majoran, Salz, Pfeffer und Öl vermengen.

Die Schweinelachse in eine flache Schüssel legen und mit der Gewürzmarinade übergießen.

Alles ca. zwei Stunden durchziehen lassen.

Fleisch aus der Marinade nehmen, leicht abtropfen lassen, auf dem Grill ca. 5 Minuten grillen und zum Schluss mit dem Pfeffer bestreuen.

Dazu passt ein frischer Tomatensalat und Baguette.

Guten Appetit!

