

# Schweinekräutersteak

## Zutaten für 6 Portionen:

1 Bund glatte Petersilie  
100 ml Pflanzenöl  
1 TL mittelscharfer Senf  
1 TL Akazienhonig  
1 El Thymianblättchen  
1 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale  
1 kg Schweinekamm  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

1. Die Blättchen von 1 Bund glatter Petersilie abzupfen, mit 100 ml Pflanzenöl, 1 TL mittelscharfem Senf und 1 TL Akazienhonig in ein hohes Gefäß geben und mit dem Schneidstab pürieren. 1 El Thymianblättchen und 1 TL fein abgeriebene Zitronenschale untermischen.
2. Den Schweinekamm in Scheiben schneiden, mit der Kräutermarinade in einen Gefrierbeutel geben und gut durchmischen. Beutel verschließen und das Fleisch mind. 1 Std. marinieren.
3. Steaks aus der Marinade nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem heißen Grill oder in einer Grillpfanne von jeder Seite 6-7 Min. grillen.  
Dazu passt ein frischer Blattsalat und Bratkartoffeln.

*Guten Appetit!*

