

# Schweine-Nacken Toskana gefüllt

## Für 6 Personen:

2 kg Schweinenacken	2 Hände Basilikum	20 g Pinienkerne
100 g Parmesan	2 Knoblauchzehen	2 EL Oliven-Öl
3 Stk. Mozzarella	1 Stk. Fleischtomate	3 Hände Rucola
1 TL Salz	1 TL Pfeffer	

## **Pesto:**

Die Pinienkerne in einer Pfanne anrösten; wenn sie leicht angeröstet sind, in eine Schale geben. Mit einem Pürierstab Knoblauch und Pinienkerne mixen bis eine feste Masse entstanden ist. Basilikum hinzufügen und ebenfalls durchmixen. Ein paar Basilikum-Blätter aufheben. Olivenöl hinzugeben und nochmals mixen. Schließlich den Parmesan hinzufügen und vermischen.

## **Braten:**

Den Grill auf 200°C bzw. Backofen vorheizen.

Mozzarella und Fleischtomate in 5 mm dicke Scheiben schneiden.

Den Schweinenacken seitlich unten einschneiden, sodass ein Stück weiter aufklappen kann; dabei nicht durchschneiden. Es soll eine 1-2 cm dicke Fleisch-Scheibe entstehen, worauf die Füllung verteilt wird.

Das Pesto auf der Fleisch-Scheibe verstreichen; dabei am Ende etwas frei lassen. Die Füllung großzügig mit Rucola bedecken. Auf den Rucola die Tomatenscheiben legen, darauf die Mozzarellascheiben, mit Salz, Pfeffer würzen und den Belag mit Basilikumblättern abschließen.

Nun die so belegte Fleisch-Scheibe unter Druck zusammenrollen und den Braten mit Küchengarn fixieren.

Den Braten in den indirekten Bereich des Grills legen, eine Schale darunter stellen und bei geschlossenem Deckel 2 Stunden grillen.

Nach dem Herausnehmen den Braten ca. 5 Minuten ruhen lassen.

NN am 02. November 2023