

Gefüllte Schweine-Schnitzel vom Grill

Für 4 Personen:

Für die Schnitzel:

4 Schweine-Schnitzel (3-4 cm)	4 dünne Scheiben Kochschinken	50 g Bergkäse
0.5 Ananas	Rucola	Salz, Pfeffer
Olivenöl		

Für den Fruchtsalat:

1 Mango	0.5 Apfel	3 Radieschen
0.5 Bund Rucola	2 EL Crema di Balsamico	2 EL Estragon-Essig
2 EL Olivenöl	0.5 TL Chiliflocken	Salz

Für die Schnitzel:

Das Fleisch sollte aus der Oberschale stammen. Mit einem spitzen und scharfen Messer tiefe Taschen in die Schnitzel schneiden. Den Käse und die Ananas in feine Scheiben schneiden, den Rucola in Stücke zupfen.

Die Schnitzel außen und innen etwas salzen und pfeffern. Dann mit Schinken, Käse, Rucola und Ananas füllen. Die Taschen mit Rouladennadeln verschließen. Mit etwas Öl bepinseln und auf den Grill legen. Nach etwa 5 Minuten am Grillrand fertiggraren oder die Hitze reduzieren. Dabei immer wieder mit etwas Öl bepinseln.

Dazu schmeckt pikanter Fruchtsalat. Man kann auch halbierte Zitronen und Knoblauchknollen kurz grillen und dazu servieren.

Für den Fruchtsalat:

Alle Zutaten gut säubern und in kleine Stücke und Streifen schneiden.

Die Zutaten vermengen und mit Crema di Balsamico, Essig, Olivenöl, Chili und etwas Salz würzen.

Rainer Sass am 25. Juni 2021