

Lende im Speckmantel mit Zucchinikekse (4 P.)

Zutaten:

ca. 800 g Schweinelende
ca. 2 Pck. roher Schinken
ca. 1 Zucchini
kleine, gekochte Kartoffeln (geschält)
Schafskäse oder Mozzarella
Öl
Sahne
Salz
Pfeffer
Zahnstocher



Zubereitung:

Lende:

Je 2 Scheiben rohen Schinken zu einem Kreuz übereinander legen. Die Lende in ca. 3 cm dicke Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils ein Stück in der Mitte des Schinkenkreuzes platzieren und die Schinkenhälften zusammenklappen und mit einem Zahnstocher fixieren. Die Lende bei vorgeheiztem Grill ca. 10 -15 Minuten auf dem Grillrost grillen.

Zucchinikekse

Die Zucchini in ca. 1-2 cm dicke Scheiben schneiden je eine gekochte Kartoffel und ein Stück Schafskäse oder Mozzarella auf die Zucchini legen. Nun die Scheiben mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Die Zucchinikekse in den mit Öl bestrichenen Halbmond geben und ca. 10 Minuten auf dem Grill garen lassen. Die Kekse mit etwas Sahne ablöschen.

Die Lendenstücke und die Zucchinikekse können gleichzeitig nach der Aufheizzeit auf den Grill gelegt werden.

Trichter:	[\ /] Normalposition
Deckel:	geschlossen
Benötigtes Grillzubehör:	Gourmet-Halbmond (geschlossenes Teil)
Vorheizen:	auf Stufe 3 ca. 10 Minuten bei geschlossenem Deckel vorheizen

Guten Appetit!



THE BARBECUE COMPANY

**Hier erhalten Sie Kompetenz, Auswahl
und vollen OUTDOORCHEF Service!**

www.barbecuegrills.de