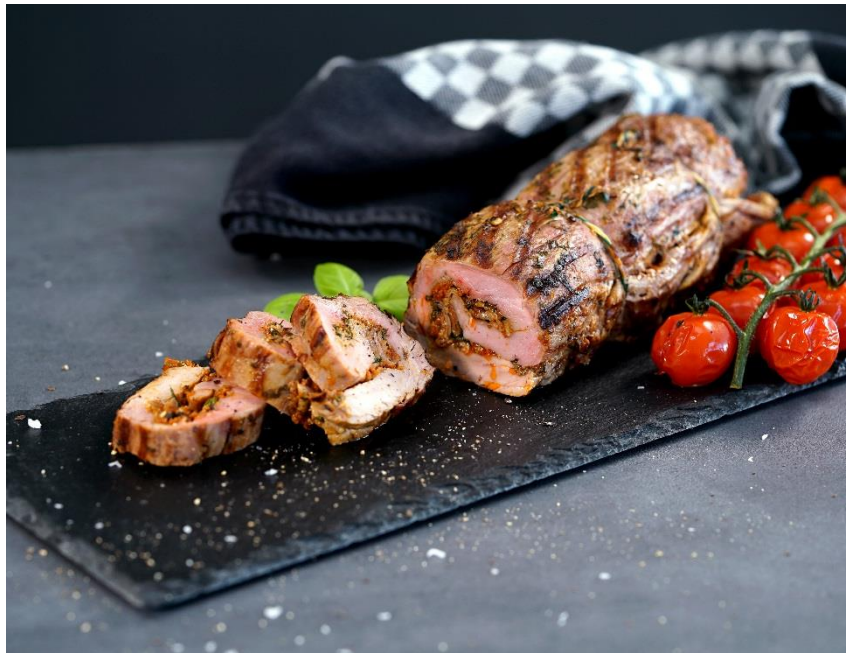




Schweinefilet mit Pesto Rosso

Zutaten für 4 Personen

- 800 g Schweinefilet
- 1 Glas ORO d'Italia Pesto Rosso
- 6 Scheiben Parmaschinken
- getrocknete italienische Kräuter (zum Einreiben)
- 1 EL Olivenöl „extra vergine“
- Salz und Pfeffer aus der Mühle



Verwendete Produkte



Schritt 1: Die Vorbereitung

Den Grill anfeuern. Die Filetspitze einschneiden, damit sie später beim Rollen eingeklappt werden kann und ausklopfen. Das Schweinefilet mit Pesto Rosso bestreichen und mit der italienischen Gewürzmischung bestreuen. Nach Belieben mit Parma-Schinken belegen. Die Filetspitze einklappen, rollen und mit wenigen Fleischfäden fixieren. Ein Schuss Olivenöl in die Hände (mit Handschuhen!) und auf dem Fleisch verteilen und nochmals mit der Gewürzmischung bestreuen.

Schritt 2: Grillen und Fertig

Das Filet ca. 25 Minuten bei 150 °C indirekt grillen. Grilldeckel dabei schließen. Fiekt in Scheiben schneiden und ggfls. auf einem grünem Salat oder Grillgemüse servieren.