



Mozzarella Wrap DOUBLE CHEESE BBQ-ROLLE

2 WRAPS



CA. 45 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



ZUTATEN

- 2 Bayernland Mozzarella Wraps
- 1 Schweinelende
- 10 Scheiben luftgetrockneter Schinken
- 2 Tomaten
- 1 Bd. Basilikum
- 2 TL Grillgewürz
- Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Die Enden der Schweinelende abschneiden, den Rest der Länge nach einschneiden, aufklappen und mit Längsschnitten nach außen hin zu einem flachen Viereck schneiden.
2. Anschließend das Fleisch mit einem Plattier-Eisen (Fleischklopper) vorsichtig dünn ausklopfen und mit dem Grillgewürz, Salz und Pfeffer bestreuen.
3. Die Hälfte des Schinkens sowie einen Mozzarella Wrap flach darauflegen.
4. Dann eine Lage Basilikumblätter, eine Lage in dünne Scheiben geschnittene Tomaten, nochmal Gewürz und den zweiten Mozzarella Wrap hinzufügen.
5. Alles aufrollen, mit dem restlichen Schinken einwickeln und mit Rouladen-Nadeln oder Zahnstochern befestigen.
6. Auf dem Grill oder in der Pfanne 10 Minuten rundum braten und dann entweder den Grill schließen und garen, oder bei 150°C 10-15 Minuten im Ofen garziehen lassen.
7. Dazu einen Salat servieren.
8. Guten Appetit!

DAS REZEPT ENTSTAND IN
FREUNDLICHER ZUSAMMENARBEIT MIT
WWW.HOLLADIEKOCHERE.DE



/bayernlandeg



/bayernland_eg



Mehr Rezepte unter:

www.bayernland.dewww.youtube.com/BayernlandTV