

# Mini-Rouladen mit Pesto-Tomate & Wedges

Schweinenackrouladen mit Speck, Käse und grünem Spargel vom Grill. Dazu gegrillte Pesto-Tomate und Kartoffelwedges.

☆☆☆☆☆ Bisher noch keine Bewertungen



PORTIONEN

2 Personen

## KOCHUTENSILIEN

- 1 Grill
- 1 MARABU Holzkohle
- 2 Holzspieße
- Alufolie

## ZUTATEN

- 2 Scheiben Schweinenacken
- 4 Scheiben Bacon
- 250 g würziger Bergkäse
- 2 Stangen grüner Spargel
- 300 g Kartoffeln
- Rub zum würzen
- Salz, Pfeffer
- Paprika Edelsüß
- Olivenöl
- 1 große Tomate (z.B Ochsenherz)
- 1 Pesto für die Grilltomate (nach eigenem belieben)

## ANLEITUNGEN

### Vorbereitung

1. Wir verwenden MARABU Holzkohle und regeln den Grill auf mittlere Hitze ein.

2. Die Scheiben vom Schweinenacke mit einem Klopfer dünn klopfen. Mit dem Rub würzen. Den Bacon auf dem Fleisch auslegen. Käse in 5-10cm lange Balken schneiden und in die Mitte auf den Bacon legen. Den grünen Spargel schälen und roh neben dem Käse legen. Nun die Scheibe vom Schweinenacken zu einer Roulade zusammen rollen. Die Ränder etwas in die Rolle stecken, damit der Käse nicht raus läuft. Mit einem Holzspieß fixieren. Alles noch mal mit dem Rub würzen.
3. Die Kartoffeln in Spalten schneiden und mit Salz, Pfeffer und Paprika Edelsüß würzen. Anschließend auf ein Stück Alufolie legen. Die Tomate halbieren und mit Salz & Pfeffer würzen.

### **Zubereitung**

1. Nun die Rouladen auf den vorgeheizten Grill legen und bei ca. 150 Grad, 1. Stunde auf das Grillrost legen. Nach einer halben Stunde wenden. Die Tomate mit der aufgeschnittenen Seite nach unten auf den Grillrost legen und ca. 2 min grillen. Dann wenden und mit dem Pesto bestreichen. Die Kartoffelwedges auf der Alufolie ca. 20-30 min auf dem Grill lassen und hin und wieder wenden.