



Schweinenacken Cordon Bleu vom Grill

Zutaten:

2 Scheiben Schweinenacken
(ohne Knochen, ca. 4cm dick)
Roher Schinken
Käsescheiben
Salz
Pfeffer



Zubereitung:

Den Schweinenacken im Schmetterlingsschnitt aufschneiden.
Zwischen Klarsichtfolie die Scheiben flachklopfen.
Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.
Mit Schinken und Käse belegen.
Zuklappen und eventuell mit Rouladen-Spießen sichern.
Auf dem Grill bei mittlerer Hitze durchgaren. Alternativ können die Cordon Bleu auch in Butterschmalz in einer Pfanne mit Rosmarin, Chilli und Knoblauch ausgebraten werden.

Dazu passen Bratkartoffeln.

Fertig! Anrichten und Genießen :)

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.