

Hirtenrolle



Zutaten

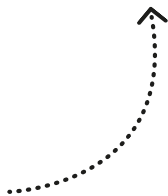
für eine Rolle

1 dünnes Stück Schweinelachs (vom Schlachter zuschneiden lassen oder selbst machen wie ein Cordon Bleu)

2 TL Kräuterbutter

1 Streifen Feta ca 2 Finger breit

2 Zahnstocher zum Fixieren



Zubereitung:

Make it lecker

1. Den Schweinelachs öffnen und mit den Fingern platt drücken. Die Innenseite mit 1 TL Kräuterbutter einstreichen. Am kurzen Ende den Streifen Feta längs legen und dann von dort beginnend um den Feta wickeln. Die Naht mit den Zahnstochern fixieren. Von außen mit der restlichen Kräuterbutter bestreichen.
2. Den Grill mit dem rechteckigen Grillstein auf ca 200 Grad aufheizen. Wenn beides heiß ist, den Stein leicht fetten und die Hirtenrollen darauf legen und von allen Seiten goldbraun grillen.