



Spanisch gefülltes Filet vom Alpenschwein mit knackigem Chorizo

Gegrillt vom Comedy-Duo Sutter & Pfändler

Schweinsfilet aufschneiden, damit eine gleichmässig dünne Fläche zum einrollen entsteht.

Füllung:

80 g Feta
100 g getr. Tomaten
100 g gegrillte Peperoni
100 g Chorizo

Alle Zutaten kleinschneiden. Danach

1 EL gehackte Kräuter von Petersilie&Zitronenthymian und
70 g Paniermehl

dazugeben und durchmischen, in das Fleisch einrollen und mit einer Schnur zusammenbinden.

Filet angrillen und dann bei indirekter Hitze bis zu einer Kerntemp. von 63°C garen.

Grillgemüse:

Vorgeschnittenes Gemüse:
Artischocken, Mini Mais, Bohnen, Karotten

Das Gemüse mit Olivenöl, Zitronenzeste, Salz und Pfeffer würzen und danach gleichmässig grillen.