



## REZEPT DES MONATS Juli 2016

### Gefüllte Schweinekoteletts vom Grill

#### ZUBEREITUNG

1. Koteletts waschen und trocken tupfen. Käse in Scheiben schneiden.

Jedes Kotelett mit einem scharfen Messer seitlich einschneiden, sodass eine Tasche entsteht. Käsescheiben hineingeben und die Öffnungen mit Holzspießen fest verschließen.

2. Knoblauchscheiben, Majoran und Öl verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Koteletts in eine flache Schale geben, Majoran-Knoblauch-Öl darüber gießen und zwei Stunden ziehen lassen. Zwischendurch einmal wenden.

3. Fleisch aus der Marinade nehmen, gut abtropfen lassen. In eine Aluschale legen und auf dem heißen Grill von jeder Seite 5 Minuten grillen. Mit buntem Pfeffer bestreut servieren.

Tipp: Wer das Fleisch knusprig mag, legt das gegarte und nicht tropfende Fleisch zum Schluss für 2 Minuten direkt auf den Rost.

Dazu Baguette, Salat und ein trockener Rotwein, z.B. ein Regent von der Nahe.

#### ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 4 große Schweinekoteletts
- 200 g Bergkäse
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund Majoran, gehackt
- 6 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- grob gestoßener bunter Pfeffer



## REZEPT DES MONATS Juli 2016

### Rucolasalat mit Trauben & Käsestreifen

#### ZUBEREITUNG

1. Rucola waschen. Trauben waschen und halbieren. Rucola, Trauben und Pinienkerne in eine große Schüssel geben und vermengen.

2. Olivenöl, Orangensaft und Honig miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Käse in Streifen schneiden und mit der Marinade mischen.

3. Marinierten Käse über den Salat geben und gut mischen.

Tipp: Der Salat eignet sich hervorragend als Beilage zu Gegrilltem, aber auch so mit einem Stück Brot. Dann empfiehlt sich als Getränk ein fruchtiger Weißwein.

#### ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 200 g Bauernkäse „Pfeffer und Senf“
- 3 Bund Rucola
- 100 g helle Trauben ohne Kern
- 100 g dunkle Trauben ohne Kern
- 50 g Pinienkerne, leicht gesalzen, geröstet
- 4 EL Olivenöl
- 4 EL Orangensaft
- 1 TL flüssigen Honig
- Salz, Pfeffer