

Schweinelende

Genovese

Was wir dazu benötigen:

Zeit: 30min Zubereitung

10min Vorbereitung

2

ganze Schweinelenden

1 Glas

Pesto Genovese

1

Fenchel

500g.

vorgekochte

Kartoffelspalten

Olivenöl/Zahnstocher

Das Glas Pesto öffnen und das vorhandene Öl so gut wie möglich vom Inhalt trennen, am besten durch ein Sieb od. Küchentuch gut abtropfen lassen.

Den Fenchel in dünne Scheiben schneiden.

Die Schweinelende seitlich zu etwa 2/3tel einschneiden. Nicht durchschneiden! Die Lende aufklappen und von beiden Seiten bei ca. 200-230°C 2-3 min angrillen. Jetzt die Innenseite mit dem vorbereiteten Pesto füllen und mit den gewässerten Zahnstochern verschließen. Hitze reduzieren und das Fleisch von allen Seiten ca. 5 min grillen. Danach bitte sofort in die Ruhezone.

Währenddessen den Fenchel mit dem Olivenöl rösten und die Kartoffelspalten mit etwas Butter erhitzen. Nach Belieben würzen. Beides vermengen und als Beilage reichen.

Das war's auch schon....

Ich wünsche guten Appetit.

BigAlex.de

