

# [ SPITZROSE GEFÜLLT MIT GEMÜSE ]

Die Spitzrose eignet sich super als Braten und kann auch als Steak zubereitet werden. Für dieses Gericht wird das Fleisch sehr dünn geschnitten und nur einseitig gegrillt. Die ungegrillte Seite wird mit Grillgemüse belegt und das Ganze dann eingerollt. Ein Leckerbissen der einfachen Art.

## Zutaten

- ✦ 1 Zucchini
- ✦ 1 Peperoni, rot
- ✦ 1 Peperoni, gelb
- ✦ 1 Zwiebel
- ✦ Öl zum Anbraten
- ✦ 4 Scheiben Spitzrose, dünn geschnitten (ca. 3 mm)
- ✦ Salz und Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung

- 1\_ Schneide das Gemüse in dünne Streifen.
- 2\_ Bereite eine Grillplatte oder den Wok vor und gib etwas Öl darauf.
- 3\_ Grille das Gemüse darin, bis es schöne Röstaromen entwickelt hat, und stelle den Wok dann vom Grill.
- 4\_ Grille nun das Fleisch scharf auf einer Seite an. Das dauert ca. 15–20 Sekunden pro Stück. Salze das Fleisch auf der rohen Seite.
- 5\_ Entferne es vom Grill, belege es auf der nicht gegrillten Seite mit Gemüse und rolle es dann ein.

## Tipp

Das Gemüse solltest du nicht salzen, da das Fleisch bereits gesalzen wurde.



## Rezeptinformationen:

### Vorbereitung:

0 Stunde 15 Minuten

### Zubereitung:

0 Stunden 15-20 Minuten

### Schwierigkeit:

Leicht

### Methode:

Direkt

