



Rindshuftsteak mit Mozzarella und Dörrtomaten



Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 25 min

 Aktivzeit: 25 min

 Mittel



Zutaten

für 4 Personen

- 4** Huftsteaks vom Schweizer Rind (je ca. 1,5 cm dick und ca. 160 g)
- 125 g** Büffelmozzarella
- 100 g** getrocknete Cherrytomaten in Öl
- 2 Zweige** Basilikumblätter
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Salz
- Holzspiesse

Nährwerte

1 Portion (ohne Rucolasalat und Ciabatta-Brot) enthält ca.:

- 310** kcal
- 40 g** Eiweiss
- 3 g** Kohlenhydrate
- 15 g** Fett
-  Glutenfrei
-  enthält Laktose

Zubereitung

- 1** In das Fleisch auf der Längsseite eine tiefe Tasche schneiden. Mozzarella fein würfeln, Tomaten abtropfen lassen und klein schneiden. Basilikum grob zerzupfen. Alles mischen und kräftig pfeffern.
- 2** Die Huftsteaks mit der Masse gleichmässig füllen und mit Holzspiesen verschliessen.
- 3** 2–3 Minuten pro Seite grillieren. Entweder auf dem Grillrost oder draussen an einer Feuerstelle grosse flache Steine auf den Boden legen und darauf das Feuer entfachen; wenn das Feuer heruntergebrannt ist und die Glut die Steine aufgeheizt hat, die Steaks direkt auf die Steine legen.
- 4** Nach Belieben salzen und sofort servieren. Dazu passen Rucolasalat und mit Olivenöl beträufeltes, geröstetes Ciabatta-Brot.