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 Holzspiessen 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 Glu 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.