



REZEPT DES MONATS  
**Juli 2017**

*Schweineröllchen mit Käse vom Grill*

**ZUBEREITUNG**

1. Petersilie waschen und trocken tupfen, Blätter abzupfen. Käse in 24 Stücke schneiden.
2. Steaks halbieren und flach klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen.  
Je 1 Scheibe Speck darauf verteilen. Käsewürfel und Petersilie darauf geben.  
Jedes Stück zu einer kleinen Kugel formen und mit einem Holzspieß fest stecken.
3. In Grillschalen auf dem heißen Grill unter Wenden ca. 5 Minuten grillen. Mit Zitrone beträufelt servieren.
4. Baguette mit Kräuterbutter, einen knackigen Salat und einen trockenen Rotwein dazu reichen.

**ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)**

- 8 Stiele glatte Petersilie
- 250 g Bergkäse
- 12 dünne Schweine-Nackensteaks
- Salz, Pfeffer
- 24 dünne Scheiben Speck
- Zitronenspalten
- kleine Holzspieße
- 1–2 Grillschalen



REZEPT DES MONATS  
**Juli 2017**

*Tomaten-Salat mit Bauernkäse*

**ZUBEREITUNG**

1. Tomaten waschen, putzen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden.  
Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln und, bis auf etwas zum Garnieren, grob hacken.
2. Essig, Salz, Pfeffer, Senf und Honig verrühren. Öl darunter schlagen und pikant abschmecken.  
Tomaten und Zwiebeln auf einer flachen Schale anrichten.  
Marinade darüber gießen. Käse fein würfeln und darüber verteilen. Mit Pfeffer aus der Mühle bestreuen. Mit Petersilie garnieren.
3. Dazu schmecken Brot, Gebrilltes und ein fruchtiger Wein.

**ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)**

- 500 g kleine Tomaten
- 2 Zwiebeln
- ½ Bund glatte Petersilie
- 4 EL Balsamico-Essig
- Salz, Pfeffer
- Senf
- Honig nach Geschmack
- 4 EL Olivenöl
- 150 g Bauernkäse mit Kräutern