



INVOLTINI VOM SCHWEINSHALS MIT ROHSCHINKEN

4 Bio-Schweinshalssteaks zu je 200 g
12 Scheiben Rohschinken
100 g Frischkäse

Für die Marinade:

1 EL Mayonnaise
1 TL Paprika
1 TL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
1 EL grober Senf
1 TL Thymian

Die Steaks in eine Frischhaltefolie legen und mit plattieren (mit einem Stein oder mit einer Pfanne). Das Fleisch mit Rohschinken und Frischkäse belegen, einrollen und mit der Marinade bestreichen. Für diese alle Zutaten gut miteinander vermischen. Den Grill auf 200°C aufheizen und die Involtini auf allen Seiten ca. 8 Minuten grillieren.
Warum aber Mayonnaise in der Marinade? Sie enthält Öl und Ei. Beim Grillieren wird daher das Fleisch besonders knusprig und aromatisch.