

# Unsere Rezeptempfehlung für Ihr Grillfest



## Gefüllte Koteletts

Sie benötigen für 4 Personen: 4 Schweinekoteletts (a 180 g)

- 200 g Schafskäse
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund Majoran
- 6 EL Pflanzenöl (z.B. Mazola)
- Salz
- Pfeffer
- grob gestoßener bunter Pfeffer

Die Koteletts waschen und trocken tupfen. Schafskäse in Scheiben schneiden und in die Taschen der Koteletts geben. Die Öffnungen mit Holzspießen fest verschließen.

Knoblauch abziehen, in Scheiben schneiden. Majoran putzen und hacken. Beides mit dem Öl verrühren, salzen und pfeffern.

Die Koteletts in eine flache Schale geben und das Knoblauchöl darüber gießen ca. 2 Stunden durchziehen lassen und dabei das Fleisch einmal wenden.

Fleisch aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen.

Auf dem Grill je Seite ca. 5 Minuten grillen. Mit buntem Pfeffer bestreuen.

Wir wünschen Ihnen  
einen guten Appetit!