

Grillen für jeden Geschmack! Rezept/Foto: meGGLE.de
ESSEN & TRINKEN *live*MAGAZIN Juli-August 2018

Steak-Rouladen

Zutaten pro Personen

1 Rinderroulade, ca. 150 g
1/2 Zucchini
1 Handvoll Blattspinat
30 g Champignons
60 g MEGGLE Kräuter-Butter
Salz und Pfeffer



Die Zucchinihälfte längs in Stifte schneiden. Die Champignons mit einem trockenen Küchentrepp sauber reiben und in Scheiben schneiden. Spinatstiele entfernen.

Das Gemüse zusammen auf die Roulade legen, die Kräuter-Butter in kleineren Stücken darüber verteilen, einrollen und mit einem Spieß feststecken.

Die gerollte Roulade auf dem Grill von jeder Seite für ca. 3 - 4 Minuten anbraten, bis das Fleisch eine dunkle Kruste bekommt.