

Rezept

# Gefüllte Schweinesteaks mit Ricotta

Ein Rezept von Gefüllte Schweinesteaks mit Ricotta, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>4</b> Schweinelendensteaks (à 80-100g)	<b>50 g</b> Ricotta
<b>1 EL</b> Semmelbrösel	<b>2 TL</b> Tomaten-Pesto
Salz	Pfeffer
<b>8</b> Basilikumblätter	<b>2 EL</b> Olivenöl
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>6</b> Salbeiblätter
<b>100 ml</b> Marsala	Holzstäbchen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

## Zubereitung

1. Steaks als Schmetterlingssteaks quer auf-, aber nicht durchschneiden, waschen und trocken tupfen. Ricotta mit Bröseln, Pesto, Salz und Pfeffer mischen, mit je 2 Basilikumblättern auf eine Fleischhälfte geben. Fleisch zuklappen. mit Holzstäbchen zustecken, salzen und pfeffern.
2. Öl in Pfanne erhitzen. Steaks auf jeder Seite 5 Min. braten. Knoblauch schälen, in Scheiben schneiden, mit Salbei dazugeben und 1 Min. mitbraten. Alles herausnehmen, warm halten. Bratensatz in Pfanne mit Marsala ablöschen, 2-3 Min. einkochen, salzen und pfeffern. Sauce zum Fleisch servieren.