Rezept

Gefüllte Schweinesteaks mit Ricotta

Ein Rezept von Gefüllte Schweinesteaks mit Ricotta, am 22.05.2025

Zutaten

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