



Gefüllte Schweinesteaks mit Ricotta **(für 4 Personen)**

8 Schweinelendensteaks
(à 80 – 100g)
100 g Ricotta
2 EL Semmelbrösel
4 TL Tomaten-Pesto
Salz
Pfeffer
16 Basilikumblätter

4 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen
12 Salbeiblätter
200 ml Marsala
Holzstäbchen

Zubereitungszeit: 30–60 Min.

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.

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.

