

# Rezept des Monats Juni

## Zintls Grill-Rouladen vom Wasserbüffel mit Büffelmozzarella



### Zutaten für 6 Grillrouladen:

- 3 dünne Scheiben Büffelrouladen vom Zintlhof
- 100 g Pinienkerne, goldbraun vorgeröstet
- eine Handvoll getrocknete, eingelegte Tomaten
- 200 g Büffelmozzarella aus dem Hofladen
- einige Blätter Basilikum
- Salz, Pfeffer, grüner Knoblauchpfeffer
- Olivenöl



### Zubereitung:

Die getrockneten Tomaten in feine Streifen schneiden und den Büffelmozzarella fein zupfen. Die Rouladen flach ausbreiten, ggf. quer halbieren und mit einem Plattiereisen oder einer Pfanne noch flacher klopfen.

Dazu das Fleisch zwischen 2 Folien legen, damit die Fleischfasern nicht zerreißen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Käse, Tomaten, Pinienkernen und Basilikum belegen. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Seiten leicht nach innen einklappen, damit die Füllung nicht herausläuft. Rouladen vorsichtig einrollen und mit einem Zahnstocher verschließen.

Bei mittlerer bis starker Hitze direkt angrillen und anschließend mit geschlossenem Deckel auf indirekter Hitze etwa 10 Minuten gar ziehen lassen. Die Rouladen sollten im Kern noch etwas rosa bleiben.

**Guten Appetit!**