



Steak-Rouladen

Zubereitungszeit: 15 Minuten Vorbereitung + ca. 15 Minuten grillen

Zutaten (pro Person):

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 Küchenkrepp 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.

Mehr erfahren:

www.meggle.de/grillparty

www.facebook.com/meggle.de

