



WINTERHALTER

Höchster Genuss.

Schweine-Nackensteaks

Zutaten:

4 St	Schweine-Nackensteaks
8 EL	BBQ-Sauce
	Schwarzer Pfeffer, Salz
4 St	Tomaten
1 EL	Olivenöl
1 EL	Honig

*für 4
Portionen*

Zubereitung:

Nackensteaks trocken tupfen, dick mit BBQ Sauce bestreichen und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden marinieren. Steaks auf dem heißen Grill von jeder Seite 7-10 Minuten grillen.

Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen und 5 Minuten ruhen lassen, zum Warmhalten dabei mit Alufolie abdecken.

Tomaten halbieren, mit Olivenöl und Honig beträufeln, salzen und pfeffern. In einer Grillschale auf der Schnittseite 3-5 Minuten grillen.

Mit den gegrillten Nackensteaks servieren.

