



# WINTERHALTER

*Höchster Genuss.*

## Pesto Schweinesteak

### Zutaten:

4 St	große Schweinefiletsteaks
4 EL	Balsamico
1 EL	Sojasauce
120 ml	Olivenöl
50 g	Pinienkerne
50 g	Fetakäse
60 g	Basilikum
½	fein gehackte Knoblauchzehe
1 St	Zucchini
	Steakpfeffer, Grobes Meersalz

*für 4  
Portionen*

### Zubereitung:

Balsamico mit der Sojasauce verrühren. Steaks etwa 10-15 Minuten in der Mischung marinieren. Pinienkerne in einer trockenen Pfanne 1-2 Minuten anbraten, bis sie goldfarben werden, dabei rühren. Dann mit dem Feta-Käse und Basilikum in einen Mixer geben und unter Zugabe von 100 ml Olivenöl zerkleinern.

Die Zucchinischeiben in eine Grillschale legen, mit Olivenöl bepinseln und bissfest garen. Schweinefiletsteaks aus der Marinade nehmen, mit der Handfläche leicht andrücken und auf dem heißen Grill von jeder Seite etwa 5-7 Minuten braten.

Schweinefiletsteaks vom Grill nehmen und zusammen mit den Zucchini anrichten. Gemüse und Fleisch mit Pesto bestreichen und leicht mit Steakpfeffer und Meersalz würzen.