



## Ihr Rezept: Honig-Senfschnitzel vom Grill

Leider kein Bild vorhanden!

### Rezeptdaten in Kürze/im Überblick

Personen	4
Zubereitungszeit	45 Min.

BEI MIR BRENNT NICHTS AN!

### Zutatenliste

#### Allgemein

Knoblauchzehe fein gehackt	1
Saft einer Zitrone	
grober Senf	1 Scheibe(n)
Honig warm gemacht, bzw aufgelöst	5 EL
Chili aus der Mühle	
Schnitzel vom Schweinefilet oder Rücken flach plattiert	8
Schafskäse in grobe Würfel geschnitten	300 g
Rosmarin	1 Zweig(e)
Salz	1 Prise(n)
weißer Pfeffer aus der Mühle	
Rotkohl in hauchdünne Streifen geschnitten	100 g
Rapsöl zum Braten	
Trüffelöl zum Aromatisieren	ein wenig

### Arbeitsschritte / Zubereitung

Zitronensaft mit 3 EL Honig und Senf verrühren, Knoblauch und Chili zugeben. Die Schnitzel ½ Stunde in die Marinade einlegen und später grillen.

Den Schafskäse mit 2 EL Honig, Rosmarin, Salz, Pfeffer in Alufolie einschlagen und 5 Min. auf den Grill legen.

Den Rotkohl auf dem heißen Stein mit etwas Rapsöl ganz kurz braten, würzen und mit ein wenig Trüffelöl abschmecken.

Rotkohl, Schnitzel, Käse auf ein gegrilltes Brötchen legen und... essen.

Tipp: Wenn sie das gegrillte Brötchen mit scharfem Senf einstreichen, wird das ganze noch etwas pikanter.