

Seeteufel „Vesuv“

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Seeteufelfilets á 200 g
- 4 Scheiben Serrano Schinken
- Olivenöl
- Salz
- 1 Glas Weckzeit Pesto
Tomate-Mandel „Vesuv“

Bestreichen Sie das Backpapier mit etwas Olivenöl. Die Seeteufelfilets leicht salzen. Legen Sie 4 Scheiben des Schinkens überlappend auf das Backpapier. Bepinseln Sie den Schinken mit etwas Tomatenpesto und legen Sie die Fischfilets so, dass diese quer über alle Schinkenscheiben liegen. Nun rollen Sie den Fisch mit Hilfe des Backpapiers zusammen. (Backpapier entfernen)

Die Seeteufelfilets ca. 12 Minuten auf dem Grillrost direkt grillen, dazwischen einmal wenden.

Dazu passt ein frischer Salat. Guten Appetit!