

FLEDERMAUS VOM SCHWEIN MIT GEFÜLLTEN PORTOBELLO-PILZEN



HERZHAFT
AROMEN



ZUTATEN

Fledermaus vom Schwein
Bacon
Zwiebel
Kirschtomaten
Balsamico-Essig
Petersilie
Limetten
Portobello-Pilze
Knoblauch
Mozzarella
Spinat





Bacon in dünne Streifen schneiden und eine weiße Zwiebel feinwürfelig schneiden. Kirschtomaten vierteln.



Den Bacon in einer Pfanne auslassen, die Zwiebel mit anrösten. Sobald der Zwiebel goldbraun ist, die Tomaten dazugeben und die Pfanne mit Balsamico-Essig ablöschen. Das ist die Grundlage für die Pilzfülle.



Petersilie kleinschneiden. Die Petersilie zu dem angebratenen Speck geben und Limetzesten hineinreiben.



Die Stiele der Portobello-Pilze vorsichtig entfernen.



Die Pilze mit der Unterseite auf den Grill legen, bis sich dunkle Grillstreifen bilden. Das dauert ein paar Minuten.



In der Zwischenzeit Knoblauch klein hacken und Mozzarella in kleine Würfel schneiden.



Die Pilze vom Grill nehmen und großzügig salzen. Mozzarella zu der Bacon-Fülle geben und die Pilze damit füllen.



Die Portobello-Pilze wieder auf den Grill legen, bis der Mozzarella schmilzt.



Knoblauch kurz in einer Pfanne anrösten und Spinat dazugeben. Das ganze kurz anschwitzen.



Die Fledermaus salzen und scharf von beiden Seiten anbraten bis es eine schöne, goldene Kruste bekommt. Das Teilstück ist wunderbar saftig und sehr geschmacksintensiv.



Dem Fleisch ein paar Minuten Ruhe gönnen, dann kann es angerichtet werden



Das Fleisch auf einem Rucola-Bett mit ein wenig Spinat, angegrillten Tomaten und den gefüllten Pilzen anrichten.