

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Christian Vogel



## Schweinsrosenschnitte mit Feta, Oregano, Cherrytomaten, gegrillten Pilzen und BBQ-Sauce

**Koch: Mike Köberl**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Schwein

- 4 Schweinerückenschnitten à 200 g
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- griechisches Olivenöl zum Beträufeln

Für die Beilage

- 4 Stück Feta à 40 g
- 300 g gemischte Pilze
- ½ Bund Liebstöckel
- BBQ-Sauce
- 1 Knolle schwarzer Knoblauch (Knoblauchknolle mit Olivenöl beträufeln, in Alufolie einwickeln und sehr lange im Rohr schwarz werden lassen)
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

## Für die Tomaten

- 1 Tasse rote Cherrytomaten
- 1 Tasse gelbe Cherrytomaten
- 1 Bund frischer Oregano
- griechisches Olivenöl zum Beträufeln
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung

1. Für das Fleisch zuerst die Schweinerückenschnitten mit etwas Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern. Dann auf dem Rost beidseitig grillen, bis Grillstreifen entstehen.
2. Für die Beilage die Pilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Dann mit Olivenöl beträufeln, mit Salz, Pfeffer und gehacktem Liebstöckel würzen und grillen. Auch den Feta auf dem Rost grillen. Den schwarzen Knoblauch im Ganzen auf den Grill legen und anschließend aus der Schale lösen und zum Fleisch essen.
3. Die gelben und roten Cherrytomaten kurz in einem Topf in heißem Wasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und danach häuten. Dann mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und gehacktem Oregano würzen.
4. Zum Schluss je eine Schweinsrosenschnitte auf einem flachen Teller anrichten, die gegrillten Pilze, ein Stück Feta, die Cherrytomaten und den schwarzen Knoblauch dazugeben und etwas BBQ-Sauce zum Dippen dazu servieren.