



Salbei-Honig-Pesto mit Gegrilltem

Schwierigkeit „einfach“, ca. 0 Min. Arbeitszeit

ca. Für 6 Portionen

Zutaten

- 1 Bd Salbei (ca. 20 Blätter)
- 1 Bd Rucola (ca. 25 Blätter)
- 10 Zweige Thymian
- 3 EL Honig
- 100 gr würziger Bergkäse
- 150 gr gehackte Mandeln
- 250 ml Öl
- Pfeffer und Salz
- 2 Auberginen
- 2 Zucchini

10 Rouladen vom Rind

Zubereitung

Für das Pesto alle Zutaten frisch abbrausen, mit dem Pürierstab zerkleinern und mit Öl zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Das Gemüse in dickere Streifen schneiden, mit Olivenöl bestreichen und mit Pfeffer und Salz von beiden Seiten würzen. Die Rouladen mit Pesto bestreichen.

Fleisch und/oder Gemüse saftig/knackig grillen, mit einem Klecks Pesto und Salat nach Wahl servieren.
