

## Mini-Rouladen vom Grill

### Für 12 Stück

12 dünne Scheiben Roastbeef    6 Scheiben Lardo    frischer Rosmarin  
Cayenne-Pfeffer                    Anchovis                Salz, Pfeffer, Olivenöl

Den Speck halbieren, die Anchovis abwaschen, trocknen und teilen. Die Rosmarinnadeln leicht hacken. Die RoastbeefScheiben etwas plattieren, mit Speck, Kräutern (Basilikum oder Rosmarin) und Anchovis belegen.

Nach Geschmack weitere Zutaten hinzufügen. Die Fleischscheiben aufrollen, mit einer Rouladennadel verschließen und etwas einölen. Die Rouladen auf dem Grill legen und wenige Minuten braten.

Rainer Sass am 11. Juli 2015