

# Mediterraner Schweinespieß

## ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

1 Schweinsfilet (alternativ  
4 Scheiben Schweins-  
bauch)  
8 Scheiben Bauchspeck  
100 g Parmesan, gerieben  
1 Bund Salbei  
½ Zitrone  
Salz, Pfeffer  
1 Bund Zitronenthymian  
2 – 3 EL Olivenöl  
4 dickere Rosmarinzwei-  
ge, alternativ Holzspieße

### Zutaten für die Beilage:

2 Bund Radieschen  
1 EL Butter  
1 EL Schnittlauch, fein ge-  
schnitten  
½ Zitrone  
Salz, Pfeffer, Zucker

## Mediterraner Schweinespieß mit Radieschen

### 1. Zubereitung Fleisch

Das Fleisch in ca. drei gleich große Stücke schneiden, mit Speck, Parmesan und den Salbeiblättern füllen, straff zusammenrollen und in ca. einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Nun auf die angespitzten Rosmarinzweige aufstecken.

Die fertigen Stücke in einer Pfanne oder auf dem Grill mit Olivenöl und Zitronenthymian von beiden Seiten goldbraun braten und zum Schluss nochmal mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Optional kann der Spieß auch mit Schweinsbauch zubereitet werden.

Der angespitzte Rosmarinzweig ist eine gute Alternative zu den klassischen Holzspießen.

### 2. Zubereitung Beilage

Die Radieschen waschen und halbieren. In einer Pfanne mit Butter kurz und scharf anbraten. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Mit einem Spritzer Zitronensaft und fein geschnittenem Schnittlauch vollenden.