

# Flanksteak mit Bärlauchfüllung



[www.facebook.com/Fabi's Grill & BBQ](https://www.facebook.com/Fabi's%20Grill%20&%20BBQ)

[www.fabisgrillbbq.wordpress.com/](http://www.fabisgrillbbq.wordpress.com/)

## Zutaten:

- 1 Flanksteak
- 200 g gekochte Nudeln (Fusilli)
- 3 EL Bärlauchpesto
- Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

Die Nudeln etwas klein schneiden und mit dem Pesto vermischen. In das Flanksteak vorsichtig eine Tasche schneiden und mit der Nudel-Pesto-Füllung füllen. Die Öffnung der Tasche mit einem Holzspieß verschließen, damit die Füllung nicht auslaufen kann. Das Steak wird bei direkter mittlerer Hitze (200-220°C) von jeder Seite 3-4 Minuten gegrillt. Anschließend in den indirekten Bereich legen und bis zu einer Kerntemperatur von 54°C zu Ende garen. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

Also dann...gut Glut! 😊