

# Schweinefilet im Blätterteigmantel

## Zutaten:

- 600 g Schweinefilet am Stück
- 200 g Bacon
- 1 Packung Blätterteig (275 g)
- Salz
- Pfeffer

Vom Filet die überschüssige Haut entfernen, dann nach Belieben würzen und scharf angrillen.

Den Bacon nebeneinander auslegen und das Filet darauf platzieren und einrollen.

Danach das Ganze in den Blätterteig wickeln.

Den Grill auf 180 °C vorheizen und das Filet indirekt bis zu einer Kerntemperatur von 65 °C fertig grillen.

