

# Schweinenackensteaks mit Honig mariniert

Schwierigkeit: Leicht

Aufwand: Gering

Für: 4 Portion(en)

Zubereitungszeit: 45 Minute(n)

## Zutat

Menge	Name
1 Kilogramm	Schweinenacken, ohne Knochen
2 Esslöffel	Honig
4 Esslöffel	Olivenöl
1 Teelöffel	Paprikapulver, edelsüß
1 Stück	Zitronensaft, frisch
1 Prise	Salz und Pfeffer nach Geschmack

## Zubereitung

1. Den Schweinenacken abrausen, trocken tupfen und in 8 etwa gleich dünne Scheiben schneiden.

Den Honig mit dem Zitronensaft, Öl, Paprika und Salz und Pfeffer verrühren und die Marinade in einer Schüssel mit den

Fleischscheiben gut vermengen. Abgedeckt mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

2. Den Grill anheizen, die Schweinenackenscheiben darauf legen und von jeder Seite 4-5 Minuten grillen. Auf Teller angerichtet

und mit Petersilie garniert servieren. Nach Belieben gefüllte Grilltomaten und frischen Blattsalat dazu reichen.