

# Schweinelende mit Papaya-Salat & Ponzu Yuzu

Gesamtzeit **20 Min.** 10 Min. Vorbereitungszeit 10 Min. Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):

**1.670 kJ / 400 kcal**

Fett: **20 g** Eiweiß: **32 g**

Kohlenhydrate: **12 g**

## ZUTATEN

**2 Portion(en)**

|              |                                                                         |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------|
| <b>240 g</b> | Schweinelende, in Scheiben                                              |
| <b>60 g</b>  | Brie                                                                    |
| <b>200 g</b> | Papaya                                                                  |
| <b>60 g</b>  | Rucola                                                                  |
| <b>40 ml</b> | <u>Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Yuzusaft</u> |

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

**240 g** Schweinelende, in Scheiben - **60 g** Brie  
Fleischscheiben flachklopfen, etwas Brie darauflegen, zu einer Tasche falten und mit Zahnstochern verschließen.

### Schritt 2

Die Fleischtaschen auf dem Grill oder in einer Grillpfanne von beiden Seiten 3–4 Minuten grillen.

### Schritt 3

**200 g** Papaya - **60 g** Rucola - **40 ml** Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Yuzusaft

Papaya würfeln und mit Rucola vermischen. Den Salat mit Kikkoman Ponzu Yuzu beträufeln und das Fleisch auf dem Salat servieren.