KIKKOMAN

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)

240 g	Schweinelende, in Scheiben
60 g	Brie
200 g	Papaya
60 g	Rucola
40 ml	Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Yuzusaft

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.