



## Flanksteak Pinwheels

**230° direkte Hitze**  
**160° indirekte Hitze**  
**Grillzeit ca. 15 Minuten**

### Zutaten

1 Flanksteak  
1 Packung Mediterraner Frischkäse  
Eingelegte Jalapenos  
1 Tüte geriebener Käse  
1 Packung frischer Blattspinat  
BBQ-Rub  
Holzspieße

### So geht's:

Das Flanksteak schneiden wir mit einem scharfen Messer vorsichtig der Länge nach auf, aber nicht ganz (Schmetterlingsschnitt). Dann klappen es dann auf. Die Fleischfasern verlaufen bei dem vor uns aufgeklappt liegenden Flanksteak von oben nach unten.

Nun bestreichen wir es mit dem Frischkäse, geben von dem Rub, die kleingeschnittenen Jalapenos und den Käse darauf. Als letztes kommt der gewaschene Spinat. Bitte darauf achten, dass am oberen Rand etwa 5 cm frei bleiben. Jetzt rollen wir das Flanksteak mit leichtem Zug auf. In diese Flanksteakrolle stecken wir nun im Abstand

von etwa 3 cm die Holzspieße. Anschließend schneiden wir zwischen den Spießen das Flanksteak in die Pinwheels.

Nun gehst am Grill weiter. Die Pinwheels kommen nun auf die heiße Gussplatte oder Plancha. Wir grillen sie von beiden Seiten für etwa 1,5 Minuten scharf an. Danach lassen wir sie im indirekten Bereich des Grills bis auf eine Kerntemperatur von 56° ziehen.