



## Bavette "Ruota"

### **Zutaten:**

600 g frische Bavette  
200 g Pecorino Sardi (oder Pecorino Romana oder eben Parmesan)  
etwas Butter (ca. 50 g)  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
frische Blattpetersilie

### **Zubereitung:**

Die Portionen auf vorgewärmte Teller verteilen und mit etwas gehackter Petersilie bestreuen.

*Tipp: Ein rustikales, aber sehr leckeres Gericht. Durch den Käse sehr! sättigend.*