



WINTERHALTER

Höchster Genuss.

Steak mit Gemüsespießen

Zutaten:

4 Rumpsteaks
Meersalz, Steakpfeffer

2 rote Zwiebeln
Je 1 rote, grüne und gelbe Paprika
Olivenöl
40 g Kräuterbutter
Salz, Pfeffer, Holzspießchen

*für 4
Personen*

Zubereitung:

Paprika waschen, aufschneiden, entkernen und in kleine Stücke schneiden.

Zwiebeln abziehen, halbieren und in Stücke teilen. Gemüse abwechselnd auf Holzspießchen stecken. Spieße mit Olivenöl bestreichen, salzen, pfeffern und in einer Grillschale am Rand des Grills bissfest garen. Grillrost mit Öl bestreichen. Steaks auf jeder Seite 2-3 Minuten kräftig bräunen, dann am Rand des Grills bei mäßiger Hitze von jeder Seite nach gewünschtem Garzustand grillen. In Alufolie wickeln und einige Minuten ruhen lassen. Vor dem Servieren mit Meersalz und Steakpfeffer würzen.

Mit den Gemüsespießchen und Kräuterbutter servieren.