

## STEAK MIT CHILI-ANANAS UND KNOBLAUCHBIZOT



SUSS & SCHATZF

## ZUTATEN FUTZ4

Rumpsteaks
Rib-Eye Steaks
Ananas
Olivenöl
Grobes Salz
Chili
Baguette
Knoblauch





Eine Ananas halbieren. Die Blätter dabei nicht abschneiden, mit ihnen sieht die Ananas einfach besser aus!



Die Ananas mit der Schnittfläche auf den aufgeheizten Grill legen und anbraten.



Sobald sich Grillstreifen bilden, kann man die Ananas wenden. Sie braucht in etwa eine halbe Stunde, bis sie fertig ist. Das Fruchtfleisch soll dabei weich werden. Daneben ganze Knoblauchknollen auf den Grill legen.



Kurz bevor die Ananas fertig wird, die Steaks trockentupfen und salzen.



Von beiden Seiten je nach gewünschter Garstufe grillen.



Frische Chili kleinschneiden, grobes Salz und Olivenöl darübergeben.



Die Steaks vom Grill nehmen und ruhen lassen.



Die Ananas vom Grill nehmen und mit der Unterseite auf die Chili-Mischung legen. Dann die Mischung ins Fruchtfleisch einreiben.



Baguette mit Olivenöl bestreichen und kurz antoasten. Den Knoblauch aufschneiden das Baguette einreiben.



Die Steaks pfeffern und in Tranchen schneiden.



Die Steaks mit dem Knoblauchbaguette und einer geviertelten Ananas servieren.

