

STEAK SANDWICH

MIT TZAZIKI UND SCAMORZZA



DER
IDEALE
SOMMER
SNACK



ZUTATEN FÜR 4

- 2 Rumpsteaks Selection
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Knoblauchknolle
- Oliveöl
- Salatgurke
- Salz
- griechischer Joghurt
- 1 Zitrone
- Petersilie
- schwarze Oliven
- Rotkraut
- Salzgurken
- Ochsenherz-Paradeiser
- Scamorza
- Salz und Pfeffer



www.fleischwerkstatt.at





Rote Zwiebel halbieren und in Scheiben schneiden. Diese in einer Pfanne karamellisieren.



Den Knoblauch halbieren und mit Rosmarin grillen bis der schön weich ist.



Salatgurke in kleine Stücke schneiden, mit Salz würzen und mit Küchenpapier ausdrücken - die Flüssigkeit muss weg. Mit griechischem Joghurt verrühren.



Die gerösteten Knoblauchknollen vom Grill nehmen und klein hacken und ins Tzaziki geben. Dazu Zitronensaft, etwas Olivenöl und schwarze Oliven.



Die Steaks ungewürzt auf den heißen Grill legen und von jeder Seite scharf angrillen. Dann am Grill rasten lassen - wir lieben es medium-rare. Das Rotkraut halbiert braun-knusprig grillen.



Das Sandwich in Scheiben schneiden. Das Rotkraut vom Grill nehmen und zu schmalen Streifen hacken. Die Salzgurken schneiden.



Das Rumpsteaks in Tranchen schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.



Tzaziki auf die angetoasteten Sandwich-Scheiben geben, Rotkraut, Salzgurken und das Steak dazu. Zum Schluss den karamellisierten Zwiebel.



Als Topping eignen sich dünn geschnittene Ochsenherz-Paradeiser. Diese vorab leicht einsalzen.



Auf einem Holzbrett mit frisch geriebenem Scamorza und Pfeffer servieren.

MAHLZEIT!