



RS Rindersteak türkische Art

mit Röstgemüse, Vollkornpita und Joghurt



30-40min



3-4 Personen

Ein Gericht inspiriert von der türkischen Küche, in der Grillgerichte gerne mit erfrischend kühlem Joghurt serviert werden. So auch in unserem heutigen Rezept, in welchem zarte Steakstreifen auf einem Bett aus geröstetem Gemüse und Vollkornpitabrot thronen und mit besagtem Joghurt garniert serviert werden. Afiyet olsun!

- 2 Packungen Rinderhüftsteak
- 2 Paprika
- 4 Tomaten
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Packung Vollkornpitabrot ¹
- 1 Päckchen nordafrikanische Gewürzmischung
- 2 Becher Joghurt ²

- 1EL Butter ²
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

- Backofen mit Grillfunktion
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne

Allergene

Gluten (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 551kcal, Fett 20.6g,
Kohlenhydrate 51.4g, Eiweiß 38.2g



Das **Fleisch** aus dem Kühlschrank nehmen und Raumtemperatur annehmen lassen. Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 250°C vorheizen. Inzwischen die **Paprika** längs halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Die **Tomaten** in Spalten schneiden. Die **Zwiebeln** schälen und ebenfalls in Spalten schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden.



Das **Fleisch** trocken tupfen und rundum mit der **Gewürzmischung** einreiben. Dann in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze auf jeder Seite 2-3Min. braten, abhängig davon, ob es medium oder eher durchgebraten sein soll. Aus der Pfanne nehmen und bis zum Servieren auf einem Teller abgedeckt ruhen lassen.



Die **Pitabrote** in breite Streifen schneiden und mit insgesamt 1EL Butter bestreichen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und 4-6Min. im Ofen rösten. Das **Brot** soll nicht zu knusprig werden.



Den **Joghurt** glatt rühren und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.



Das geröstete **Brot** vom Blech nehmen und beiseitestellen. Die **Paprika**, die **Tomaten**, die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** auf dem Blech mit 2EL Olivenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer mischen, gleichmäßig verteilen und 8-10Min. im Ofen grillen.



Das **Grillgemüse** auf den **Brotstreifen** verteilen. Das **Fleisch** schräg in Tranchen schneiden, auf dem **Gemüse** anrichten und mit **Joghurtsauce** garniert servieren.