



Bio-Rindersteak und Aubergine vom Grill

mit Kartoffeln und rauchiger Tomatensalsa



30-40min



4 Portionen

Das Steak vom Grill ist wahrscheinlich so etwas wie die Urzelle sämtlicher BBQ-Auswüchse der Neuzeit. Wir verneigen uns vor dem klassischen Stück Bio-Rindfleisch, indem wir es pur zubereiten. Ein Knusper topping aus gerösteten Kürbiskernen sorgt für den würzig-modernen Touch. Flankiert wird das Fleisch von einer rauchigen Salsa mit gegrillter Tomate und Lauchzwiebel, Röstkartoffeln und Aubergine. Lecker.

