WUNDERDRESSING TOMATE-BASILIKUM

Rindersteak mit Tomaten-Brot-Salat

BBQ · Fleisch

FÜR 2 Portionen ZEIT 40 Minuten

zzgl. 30 Min., damit die Steaks Zimmertemperatur annehmen



Zutaten

- 2 Rindersteaks (z. B. Rumpsteak, je ca. 200 g, ca. 2,5 cm dick)
- 150 g Ciabatta (gern vom Vortag)
- 2 EL Olivenöl
- 400 g reife Tomaten
- 1 kleine rote Zwiebel
- ½ Bund Basilikum
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL hoch erhitzbares Pflanzenöl
- 4 EL Wunderdressing Tomate-Basilikum

Sehr gut: Die Säure des Dressings bringt Frische zum kräftigen Fleisch.

Zubereitung

1. Steaks ca. 30 Minuten vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen. Ciabatta in 2–3 cm große Würfel schneiden, mit dem Olivenöl mischen und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze unter Wenden 5–7 Minuten goldbraun rösten.
2. Tomaten waschen, Stielansätze entfernen, in mundgerechte Stücke schneiden und leicht salzen. Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden, Basilikumblätter abzupfen.
3. Tomaten samt Saft, Zwiebel und Brotwürfel in einer Schüssel mischen. Wunderdressing kräftig schütteln, untermischen und ca. 15 Minuten ziehen lassen, bis das Brot etwas Saft aufgenommen hat. Basilikum erst kurz vor dem Servieren unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Grill oder Grillpfanne stark vorheizen. Steaks trocken tupfen, dünn mit Pflanzenöl einreiben, salzen und bei starker Hitze je Seite 3–4 Minuten grillen (rosa, Kerntemperatur ca. 54–56 °C).
5. Steaks ca. 5 Minuten ruhen lassen, pfeffern und quer zur Faser in Scheiben schneiden. Mit dem Tomaten-Brot-Salat anrichten.

DAZU PASST

Wunderdressing TOMATEN-BASILIKUM mit Oreganoöl

Dieses Rezept online, alle Sorten und Händler in deiner Nähe:

world-of-wunder.de