



Saftiges Rindersteak mit Cherrytomaten und Rosmarin

Zeit gesamt
🕒 25min

Zubereitungszeit
👉 15min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Rinderhüftsteaks	800 g
Rosmarin, frisch	15 g
Thymian, frisch	10 g
Meersalz	
Pfeffer, schwarz	
Cherrytomaten	200 g
Peperoni Mix	1 St.
Olivenöl	2 EL
Baguette	1 St.

Zubereitung

1. Die Steaks zum Temperieren ca. 30 Min. vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen. Den Grill anheizen.
2. Tomaten waschen, trocknen, halbieren und in eine Schüssel geben. Peperoni waschen, in dünne Ringe schneiden und mit dem Olivenöl, Salz und Pfeffer zu den Tomaten geben und durchmischen. Baguette in ca. 2 cm dicke scheiben schneiden.
3. Rosmarin und Thymian waschen und trocken schütteln. Steaks mit Rosmarin und Thymian belegen und je nach gewünschtem Gargrad ca. 4–6 Min. grillen. Steaks dabei einmal wenden. Mit Meersalz und Pfeffer würzen und auf einem Schneidebrett kurz ruhen lassen. In Streifen aufschneiden.
4. Baguettescheiben rund um goldbraun grillen und mit Rindersteaks und marinierten Tomaten servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	452 kcal
Kohlenhydrate	22 g
Eiweiß	47 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	20 g