



Sirloin Steak mit Kräuter-Parmesan-Topping

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Sirloin Steak	600 g
Petersilie, frisch	50 g
Bio Limetten	1 St.
Parmesan	30 g
Olivenöl	3 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, feine Reibe, Alufolie, Grill

1. Sirloin Steaks aus dem Kühlschrank nehmen und zum Temperieren beiseitestellen. Petersilie waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und große Blätter nach Belieben etwas grob hacken. Limette waschen, ca. 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. Parmesan fein hobeln oder reiben.
2. In einer Schüssel Petersilie, Limettenabrieb, Parmesan und Olivenöl mit etwas vom Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Grill anheizen. Sirloin Steaks kräftig salzen und rundherum ca. 4–5 Min. medium grillen oder bis sie den gewünschten Garpunkt erreicht haben. Anschließend in Alufolie gewickelt kurz ruhen lassen. Sirloin Steaks nach Belieben aufschneiden und mit Kräuter-Parmesan-Topping servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	363 kcal
Kohlenhydrate	3 g
Eiweiß	35 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	24 g