




# Steaks mit Paprika-Zucchini-Gemüse.

 **15 Min.**  **25 Min.**  **leicht**  
Vorbereitung Gesamtzeit Aufwand

## Zutaten für:

## Portion(en)

## Zubereitung:

- |  |          |   |
|--|----------|---|
| große, bunte Paprikaschoten                          | <b>1</b> | Paprikaschoten waschen, vierteln und putzen.  |
| Zucchini   | <b>2</b> | Zucchini ebenfalls waschen, dann trocken reiben. Längs vierteln, das Kerngehäuse schneidest du heraus. Fruchtfleisch in ca. 4 cm lange Stücke schneiden.  |
| rote Zwiebel(n)                                      | <b>3</b> | Zwiebeln abziehen und in nicht zu feine Schnitze schneiden und diese dann zusammen mit dem Gemüse in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, Zucker und der Hälfte des Rapsöls mischen. Etwa 15 Min. marinieren lassen.                                       |
| Salz & Pfeffer                                       | <b>4</b> | Du hast frische Kräuter parat? Dann sanft mit kaltem Wasser abbrausen und trocken tupfen. Blättchen abzupfen und fein hacken.   |
| Zucker   | <b>5</b> | Weiche Butter in einer Schüssel schaumig schlagen, mit den Kräutern verrühren und mit Salz, Zucker, Pfeffer und frischem Zitronensaft perfekt abschmecken.  |
| EL Rapsöl  | <b>6</b> | Baguettebrötchen waagrecht aufschneiden.  |
| EL gemischte Kräuter, frisch oder TK (z.B. Naturgut) | <b>7</b> | Knoblauch schälen.  |
| g weiche Butter                                      | <b>8</b> | Steaks mit dem restlichen Rapsöl beträufeln und auf dem Grillrost in der direkten Hitze von beiden Seiten gut angrillen, dann in die indirekte Hitze des Grills legen – also nicht direkt über die Glut oder oder Brennstäbe – und fertig garen lassen. |
| TL Zitronensaft, frisch gepresst                     |          |   |
| Baguettebrötchen                                     |          |   |
| Knoblauchzehe(n)                                     |          |   |
| Beef-Steak(s) (z.B. Butcher's Striploin Steak)       |          |   |
| EL Crema di Balsamico (z.B. San Fabio)               |          |   |
| EL Olivenöl  |          |   |

# Steaks mit Paprika-Zucchini-Gemüse.

2. Seite / es geht lecker weiter

## Zubereitung:

- 9** Jetzt ist Zeit für das marinierte Gemüse – aus der Marinade nehmen und am besten auf der Grillplatte braten, dabei immer mal wenden. Wenn die Stückchen eine schöne Farbe haben, dann ab in eine Schüssel damit und die Crema di Balsamico darüberträufeln.
- 10** Olivenöl auf die untere Hälfte der Grillplatte geben, Brothälften mit den Schnittflächen nach unten darin „baden“ und kross anrösten. Wenden und noch ein paar Min. liegen lassen. Dann mit der Knoblauchzehe über die krossen Schnittflächen reiben, leicht salzen.
- 11** Steak auf dem Gemüse anrichten, mit dem krossen Knoblauchbrot und der Kräuterbutter servieren.