



MIT SICHERHEIT MEHR WASSERSPASS!

STEAKSPIESSE MIT TOMATEN-HONIG-DIP

Portionen: 4

Zubereitung: 25 Min. | Grillieren: 5–8 Min.

Zutaten

- 400 g Rindersteak
- 1 rote Peperoni
- 1 Zucchini
- 2½ Zweige Rosmarin
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 EL Olivenöl
- 2 Zehen Knoblauch
- 75 ml Gemüsebouillon
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 2 Stück Schalotten
- 400 g frische Tomaten
- ¼ Bund Petersilie
- ¼ Bund Basilikum
- 1 TL Honig
- 1 EL heller Balsamicoessig



Zubereitung

Rindersteak trocken tupfen und gleichmässig würfeln. Peperoni und Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. Rosmarin waschen und hacken. Zitronenschale abreiben und Saft auspressen.

Für die Marinade 1½ EL Öl mit 1 EL Zitronensaft, 1 TL Zitronenschale, gepresstem Knoblauch, Rosmarin, und Bouillon verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Steakwürfel mit der Marinade übergiessen und ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Für den Tomaten-Honig-Dip Schalotten schälen und Tomaten waschen. Beides fein würfeln. Petersilie und Basilikum waschen, abtrocknen und fein hacken. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen und Schalotten- und Tomatenwürfel darin ca. 5 Minuten dünsten. Petersilie und Basilikum dazugeben, mit Honig und Essig verfeinern und würzen.

Steakwürfel, Peperoni- und Zucchettischeiden abwechselnd auf 8 Spiesse stecken und diese anschliessend auf dem Grill ca. 5–8 Minuten grillieren. Tomaten-Honig-Dip dazu servieren.

