

Rindersteak mit Ziegenkäse



Zutaten: (für 4 Portionen)

4 Lenden- oder Rib-Eye Steaks

(a`200 g – ca. 2 cm dick)

400 g	Kirschtomaten
	Salz, Pfeffer
12	Zweige Thymian
4 Stück	Ziegenkäse



Zubereitung

Die Steaks waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten mit Pfeffer und Salz einreiben.

Die Kirschtomaten waschen, in etwas Öl wenden und mit Pfeffer und Salz würzen.

Den Thymian waschen und die Blätter abzupfen. Die Blätter etwas kleiner hacken.

Steaks bei direkter Hitze auf dem Grill grillen. Nach 3 Minuten wenden und ein Stück Ziegenkäse auf die Steaks legen.

Anschließend mit Thymian bestreuen und weitere 3 Minuten garen (medium).

Etwa eine Minute bevor die Steaks vom Grill genommen werden die Kirschtomaten auf den Rost legen. Einigen Minuten lang gut durchwärmen.

Die Steaks und Tomaten vom Grill nehmen. Das Fleisch vor dem Servieren etwa 5 Minuten ruhen lassen.

Wir wünschen Guten Appetit.

Die Fleischspezialitäten unserer Red-Angus-Rinder erhalten Sie immer donnerstags von 10-17 Uhr in unserem Hofladen.

Ihr Team der Agrargenossenschaft Niederseidewitz e.G.