Rindersteak mit Salsa Verde

Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad:

shopstudiorecipes.recipe.difficulty.einfach

Portionen: 4 Personen

Kalorien p.P.: 1052 kcal

Zutaten

2 Stück(e) Rindersteaks (à ca. 200 g)

Etwas Fuchs Langer Pfeffer, ganz

1 Stück(e) Kleine Zwiebel

1 Stück(e) Knoblauchzehe

1 Teelöffel Kapern

1 Teelöffel Frische Rosmarinblättchen

1 Teelöffel Frische Thymianblättchen

1 Bündel Frische Petersilie

2 Teelöffel Rotweinessig

0.3 Teelöffel Fuchs Meersalz fein

0.5 Teelöffel Fuchs Pfeffer

125 ml Olivenöl

50 g Walnüsse

Zubereitung

1. Für die Salsa Verde alle Zutaten in eine Küchenmaschine geben und zerkleinern. Alternativ kann

auch ein Mixer verwendet werden.

2. Steaks von beiden Seiten sechs Minuten grillen.

3. Den Langen Pfeffer in einem Mörser zerstoßen.

4. Vor dem Servieren die Steaks mit Pfeffer bestreuen und die Salsa Verde auf die Steaks verteilen.