



SALBEI-FRISCHKÄSE-MINUTEN- STEAKS MIT OLIVEN-KRÄUTER- CIABATTA

Zutaten:

4 Minutensteaks vom Schweinerücken
125 g **Beneval** Frischkäse-Fass mit Bärlauch
1/2 rote Paprika
6–8 Blätter Salbei
1/2 TL Jodsalz
frischer Pfeffer
4 Zahnstocher

Für die Ciabatta:

1 Ciabatta mit Oliven
2 EL frische Thymianblätter
6 EL **Castello** Natives Oliven Öl
1 TL Jodsalz
1 TL **Le Gusto** Pfeffer schwarz

Zubereitung:

Die Minutensteaks in der Mitte aufschneiden und aufklappen. Die Paprika in kleine Würfel und die Salbeiblätter in feine Streifen schneiden. Salbei und Paprika unter den Frischkäse mischen, mit

Salz und Pfeffer würzen. Die Frischkäsemasse großzügig auf die Minutensteaks streichen. Die Steaks wieder zuklappen und mit einem Zahnstocher fixieren. Die Frischkäsesteaks auf einem Grill zubereiten.

Die Ciabatta der Länge nach halbieren und dann in 1 bis 2 cm breite Streifen schneiden. Die Ciabattastreifen auf eine Arbeitsfläche legen und mit dem Olivenöl bestreichen. Gleichmäßig mit den Thymianblättchen bestreuen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Streifen kurz grillen.

Tipp: Am besten noch warm mit oder ohne Dipp servieren.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Preis pro Person: 1,43 €

Für dieses Rezept benötigen

Sie u. a.:

Minutensteaks – **Le Gusto** Pfeffer schwarz – **Beneval** Frischkäse-Fass mit Bärlauch – Jodsalz – Ciabatta – **Castello** Natives Oliven Öl

