

Rumpsteak auf gebratenem Fladenbrot

 happy-mahlzeit.com/2019/10/22/rumpsteak-auf-gebratenem-fladenbrot/

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Rumpsteak
- 1/4 Fladenbrot
- 1 EL Ajvar
- 1 Zitrone
- 2 Zweige Petersilie
- 50ml Sojasauce
- 20ml Sesamöl
- Olivenöl
- 1 EL Zucker

Zubereitung:

Einen Teil der Zitronenschale abschneiden. Das Rumpsteak waschen, trocken tupfen und in dünne, mundgerechte Scheiben schneiden. Diese in einen Gefrierbeutel geben und Zucker, Sojasauce, Sesamöl, Zitronenschale und Petersilie zufügen. Den Beutel verschließen, das Ganze gut durchkneten und die Rumpsteakscheiben für 10 Minuten marinieren.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Das Fladenbrot in Scheiben schneiden und in der Pfanne goldbraun anbraten, zwischendurch wenden und aus der Pfanne nehmen.

Das Rumpsteak mit der Ajvarpaste bestreichen und auf das Fladenbrot legen.

Rezept: Steffen Henssler

Quelle: Topfgeldjäger vom 25.10.2011