

Dinkelbrot Caprese vom Grill



„Ich bin ein Gourmeggle.“

Zutaten:

1 Steak (Ribeye, Filet oder Hüftsteak)

1 Romasalatsherz

Salz und Pfeffer

Parmesan

Olivenöl

MEGGLE Kräuter-Butter

MEGGLE Steinofen-Dinkelbrot

1-2 frische Tomaten

1 Mozzarella

ein paar Basilikum Blätter



Zubereitung:

Das Steak von beiden Seiten für ca. 5 Minuten grillen.

Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und ein Stück MEGGLE Kräuter-Butter auf dem Steak zerlaufen lassen.

Romasalatherzen in zwei Hälften schneiden, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Olivenöl beträufeln. Dann die Hälften mit Parmesan bestreuen und mit der gewürzten Seite direkt auf den Grill legen, bis der Parmesan eine braune Färbung bekommt.

Die Tomaten und den Mozzarella in Scheiben schneiden. Das MEGGLE Steinofen-Dinkelbrot an den vorgeschnittenen Stellen mit Tomaten und Mozzarella Scheiben füllen. Das gefüllte Steinofen-Dinkelbrot auf dem Grill backen und am Ende mit Basilikum garnieren.

Die Zubereitungsschritte können parallel erfolgen, damit alles gleichzeitig fertig ist.

