

TAPAS – SCHARFE STEAK-HÄPPCHEN

TAPAS – SCHARFE STEAK-HÄPPCHEN

Diese Tapas waren wieder ein Fall für Bessere Hälfte. Steak und Tapas – alles was Mann will. Außerdem sind scharfe Steak-Häppchen einfach gemacht und, besonders wenn die anderen Tapas sonst eher Gemüselastig sind, eine perfekte Ergänzung für einen gemütlichen Tapasabend. In Kombination mit den Rosmarin-Kartoffelecken und den gebackenen Knoblauch-Tomaten sind diese Tapas auch eine schöne Häppchen-Variante von Steak mit Kartoffeln und Tomaten.



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

1 Rumpsteak (300g)

Pfeffer & Salz

Olivenöl

1 TL Tabasco (oder weniger – je nach Geschmack)

Holzspieße

ZUBEREITUNG:

Die Zubereitung ist genau so übersichtlich wie die Zutatenliste. Das Steak wird rundherum mit Olivenöl eingerieben, in dieser Zeit wird die Pfanne ohne weiteres Öl erhitzt.

Das Steak in die heiße Pfanne geben und von beiden Seiten scharf anbraten. Bei mir gut 3 Minuten pro Seite, dann ist es medium. Das hängt aber auch von der Dicke eures Steaks ab – also mit Fingerspitzengefühl arbeiten. Das Steak mit Pfeffer und Salz würzen und auf jede Seite einige Tropfen Tabasco geben. Jetzt darf es nur noch einmal kurz die „Pfanne küssen“, dann ist es fertig.

Das Steak aus der Pfanne holen, in mundgerechte Würfel schneiden, jeden Steakwürfel auf ein Spießchen stecken... 1 oder 2 Würfel sicherheitshalber kosten und bei Bedarf noch mit Pfeffer oder Salz abschmecken.

Die Spieße in ein passendes Schälchen oder auf einen Teller setzen und heiß servieren.



Sehr lecker!



© katha-kocht!