

SOMMER SANDWICH MIT STEAKSTREIFEN

SOMMER SANDWICH MIT STEAKSTREIFEN

Mögt ihr Sandwichs? Wir können sie ziemlich gut leiden - besonders mit Steakstreifen und tollen Saucen sind sie einfach großartig. Für dieses Sandwich haben sich noch ein paar frische Zutaten aus dem Garten dazu gesellt, es kam ein Scheibchen Käse dazu und natürlich durfte auch eine leckere Sauce nicht fehlen. Das alles ist dann zwischen zwei Scheiben frisch gebackenem Toastbrot verschwunden (ihr könnt aber natürlich auch ein anderes Weißbrot nehmen). Ein richtiges Sommer Sandwich für sonnige Tage!



ZUTATEN FÜR 2 SANDWICHS:

2 Scheiben Weißbrot, hier Toastbrot

150g Entrecôte

etwas Olivenöl

Pfeffer & Salz

2 Tomaten

1 Hand voll Rucola

2 Scheiben Käse, hier Cheddar

Für die Sauce:

2 EL Mayonnaise

1/2 EL süß-scharfe Chilisauce

1 Spritzer Zitronensaft

1 Prise Salz

ZUBEREITUNG:

Das Fleisch rundum mit Olivenöl einreiben und in eine heiße Grillpfanne* legen. Wie lange ihr es jetzt bratet hängt von euren Geschmack und dem gewünschten Gargrad ab – bei mir braucht es für medium-rare 3-4 Minuten pro Seite.



In dieser Zeit alle Zutaten für die Sauce verrühren und abschmecken. Das Sandwichbrot jeweils von einer Seite großzügig mit der Sauce bestreichen.



Den Rucola waschen und trocken schütteln, die Tomaten in Scheiben schneiden. Das Steak aus der Pfanne (die Pfanne bleibt kurz auf dem Herd) nehmen und kurz ruhen lassen. Jeweils die Sandwichböden mit Rucola und Tomate belegen und mit Pfeffer und Salz würzen. Auf die Deckel jeweils eine Scheibe Käse legen.



Das Steak in dünne Scheiben aufschneiden, mit etwas Salz und Pfeffer würzen und auf beide Sandwichs verteilen. Dann den Deckel auflegen...



... und die Sandwichs in der heißen Steakpfanne platzieren. Mit einem Holzbrettchen beschweren und leichten Druck auf die Sandwichs ausüben. Nach ca. 1 Minute werden die Sommer Sandwichs gewendet.



Die Sandwichs werden warm serviert - also flott auf passenden Tellern oder Brettchen anrichten.



Greift zu und lasst es euch schmecken!

