



Rindersteak mit Pfannengemüse und Warmen Balsamico

Zutaten f. 2 Personen:

2 Rindersteaks; Rump-, lende- oder Filetsteak
1-2 Zucchini, in dicke Scheiben geschnitten
1-2 rote Paprika, entkernt, in breite Streifen geschnitten
1 kl. rote Zwiebel in Scheiben geschnitten
1-2 TL Olivenöl
Salz und viel schwarzer Pfeffer
1 TL Balsamico

Zubereitung:

Grillpfanne auf höchster Stufe erhitzen. Die Steaks in eine flache Schale legen, das geschnittene Gemüse in eine Schüssel geben. Öl, Salz Pfeffer und Balsamico vermischen. Je eine Hälfte der Mischung über Steaks und Gemüse geben und vermischen. Das Gemüse in die Grillpfanne geben, dann die Steaks hinzufügen. Wird die Pfanne zu voll, das Gemüse separieren. Gemüse und Steaks ca. 5-8 Min. braten und mit Pellkartoffeln servieren