



# Knoblauch-Rumpsteak

Zeit gesamt  
1h 10min

Zubereitungszeit  
20min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Knoblauchzehen	2 St.
Sonnenblumenöl	200 ml
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Rumpsteaks	600 g
Mini Romana	4 St.
Radieschen	1 Bund
Karotten	2 St.
Essig	2 EL
Honig	1 TL
Olivenöl	4 EL
Senf	1 TL

## Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Schneebesen, Grill

1. Knoblauch schälen und hacken. In einer Schüssel mit Öl, Salz und Pfeffer vermengen. Steak waschen, trocken tupfen und zur Marinade geben. Am besten ca. 1 h in der Marinade ruhen lassen.
2. Inzwischen Salatblätter einzeln abtrennen, waschen und trocken schleudern. Radieschen waschen, Wurzeln und Blätter entfernen und in Scheiben schneiden. Karotten waschen, Enden entfernen, schälen und in Stifte schneiden. In einer Schüssel Essig, Honig und Senf mit Olivenöl zu einem cremigen Dressing verrühren und mit Salz abschmecken.
3. Steak aus der Knoblauchmarinade nehmen und auf einem heißen Grill ca. 6–8 Min. grillen. Salatblätter, Karotten und Radieschen mit dem Dressing vermengen. Knoblauchsteaks mit Salat servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Du kannst das Knoblauch-Steak natürlich auch in der Pfanne zubereiten. Dazu passt Baguette.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	704 kcal		
Kohlenhydrate	11 g	Ballaststoffe	2 g
Eiweiß	35 g	Fette	59 g