Sirloin Steak mit Kräuter-Parmesan-Topping

Zeit gesamt 20min

Zubereitungszeit 20min

Schwierigkeit Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Sirloin Steak	600 g
Petersilie, frisch	50 g
Bio Limetten	1 St.
Parmesan	30 g
Olivenöl	3 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, feine Reibe, Alufolie, Grill

1. Sirloin Steaks aus dem Kühlschrank nehmen und zum Temperieren beiseitestellen. Petersilie waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und große Blätter nach Belieben etwas grob hacken. Limette waschen, ca. 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. Parmesan fein hobeln oder reiben.

2. In einer Schüssel Petersilie, Limettenabrieb, Parmesan und Olivenöl mit etwas vom Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Grill anheizen. Sirloin Steaks kräftig salzen und rundherum ca. 4–5 Min. medium grillen oder bis sie den gewünschten Garpunkt erreicht haben. Anschließend in Alufolie gewickelt kurz ruhen lassen. Sirloin Steaks nach Belieben aufschneiden und mit Kräuter-Parmesan-Topping servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	363 kcal
Kohlenhydrate	3 g
Eiweiß	35 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	24 g