

Steak mit Peperoni-Kräuter-Butter

Zeit gesamt
20min



Zubereitungszeit
20min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Rib-Eye-Steaks oder Chuck-Eye-Steaks	4 St.
Petersilie, frisch	40 g
Knoblauchzehen	1 St.
Olivenöl	2 EL
Butter	125 g
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Peperoni Mix	2 St.
Meersalz	

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, Küchenpapier, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab, Grill

1. Steaks waschen und trocken tupfen. Petersilie waschen, grobe Stiele entfernen und fein hacken. Knoblauch schälen und fein hacken.
2. In einem hohen Gefäß Petersilie und Knoblauch mit 2 EL Öl und 2 EL weicher Butter fein pürieren. Übrige weiche Butter zugeben und mit unterheben. Kräuterbutter mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseitestellen.
3. Grill anheizen. Peperoni auf dem heißen Grill ca. 4 Min. grillen. Steaks je nach gewünschtem Gargrad ca. 4–7 Min. goldbraun grillen. Dabei einmal wenden. Steak vom Grill nehmen und kurz ruhen lassen. Währenddessen gegrillte Peperoni samt Kernen fein hacken und mit der Kräuterbutter vermengen.
4. Steak aufschneiden und mit Meersalz würzen. Mit gegrillter Peperoni-Kräuter-Butter servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Bei einer Fleischdicke von 2 cm benötigt das Fleisch für rare ca. 3 Min., für medium 4 Min. und für well done ca. 5 Min. auf dem Grill.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1433 kcal
Kohlenhydrate	2 g
Eiweiß	97 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	117 g