

Gegrilltes Rindersteak mit Lavandulakäse überbacken

Informations

Personen : 4

Zubereitung : 30 min.

Backzeit : 20 min.



Zutaten

- 200 g Lavandula in Scheiben
- 4 Rindersteaks je 300 g
- 4 Kartoffeln (festkochend)
- Salz/ Pfeffer
- Etwas Olivenöl

Zubereitungsschritte

1. Kartoffeln im Wasser garen, schälen und abkühlen lassen.
2. Dann in Schnitze schneiden, in Olivenöl, Salz und Pfeffer wälzen und auf dem Grill goldgelb anbraten.



3. Die Rindersteaks scharf von einer Seite ca. 2 Minuten grillen (nicht drehen). Haben die Steaks von einer Seite eine schöne Farbe, werden sie umgedreht.
4. Nun wird der Lavendulkäse über die fertig gegarte Seite des Rindersteaks gelegt und weitere 2 Minuten gegart.
5. Das Rindersteak wird jetzt noch im Backofen bei 160 Grad für 2 Minuten gegart, damit der Käse zusätzlich noch schön schmilzt.

? **Tipp** : Schweinenackensteaks eignen sich auch sehr gut mit Lavendula zum Grillen .