

# YULIAS REZEPTSAMMLUNG



## Flake Steak mit Pimientos de Padrón (kleine Grillpaprika)

### ZUTATEN für 4 Personen

750 g Beiried ausgereift  
Meersalzflocken  
Pfeffer  
etwas Öl zum Bestreichen der Spiesse  
sehr gutes Olivenöl zum aromatisieren  
8 Holzspiesse oder 4 Doppelspiesse

600 g Pimientos de Padrón  
Olivenöl  
Meersalzflocken

### Zubereitung

Den Grill auf 220 Grad direkte Hitze aufheizen.

Das Beiried vom Fettdeckel und der Sehne befreien. Quer zur Faser in ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden. Dann die Scheiben aufeinander stapeln und in der Mitte längs halbieren. Dann quer noch einmal dritteln. Schön auf vier Doppelspiesse oder jeweils zwei Holzspiesse quer zur Faser stecken.

Dann noch „gerade“ schneiden. Die Abschnitte lassen sich perfekt für ein Geschnetzelttes oder ein Wokgericht verwenden.

Die Spiesse dünn mit Öl bestreichen und pro Seite 3 ½ Minuten direkt grillen.

Sehr gut passen dazu Pimientos de Padrón. diese werden mit Olivenöl bestrichen und ebenfalls 3 ½ Minuten pro Seite gegrillt. Dann mit Salz bestreut und mit dem Fake Steak serviert. Gutes Gelingen..

