

Steak griechischer Art

Für 2 Personen:

| | | |
|-------------------|------------------|-------------------|
| 1/2 Gurke | 1 Tomate | 1 rote Zwiebel |
| 2 EL Oliven | 2 Zweig Thymian | 1/2 Knoblauchzehe |
| 1/2 rote Peperoni | 2 Minutensteaks | 250 ml Sahne |
| 1 Fetakäse | 2 EL Olivenöl | 2 EL Bratöl |
| 2 Msp. Gewürzsalz | 1 Msp. Gewürzmix | 2 Msp. Pfeffer |

Gurke und Tomate in Würfel schneiden. Zwiebel in Scheiben schneiden. Gurke, Tomate und Zwiebel in eine Schüssel geben. Oliven und grob gezupften Thymian dazugeben. Mit Gewürzsalz und Pfeffer würzen. Olivenöl darübergießen.

Knoblauch fein reiben, Peperoni in Ringe schneiden, beides mit in die Schüssel geben. Alle Zutaten gut vermengen.

Steak mit dem Gewürzmix und Gewürzsalz würzen und in einer heißen Pfanne in Bratöl 2-3 Minuten braten.

Steak aus der Pfanne nehmen.

Fetakäse in die Pfanne bröseln, Hitze etwas reduzieren und Sahne angießen. Feta mit einer Gabel etwas zerdrücken. Mit Pfeffer würzen und etwas köcheln lassen.

Steak wieder in die Pfanne zur Sauce geben, Hitze wieder hochziehen, Steak nochmal kurz in der Sauce ziehen lassen. Steak mit Sauce anrichten und den Salat darauf verteilen.

Steffen Henssler am 21. August 2021