

Roastbeef mit gegrilltem Picandou



Informations

Personen : 4
Zubereitung : 15 min.
Backzeit : 10 min.

Zutaten

- 6 Stück Picandou
- Roastbeef
- Zwiebeln
- Knoblauch
- Salz
- Pfeffer
- Petersilie

Zubereitungsschritte

1. Roastbeef in streifen schneiden und mit den Zwiebeln und Knoblauch zusammen über dem Feuer Grillen.
2. Beliebig Würzen.
3. Kurz vor Ende den Ziegenkäse im ganzen auf die Grillplatte geben und nur noch kurz von beiden Zeiten anbraten.



4. Rindfleischstreifen zusammen mit ein paar Zwiebeln auf einem Teller anrichten, mit einem gegrillten Picandou und etwas Petersilie garnieren.