

Köpfl's Steak-Sandwich mit Birne und Roquefort

• Huft, Entrecote oder Hohrücken

• 4-6 Personen

• 30 Min

Zutaten

150 Gramm Gaucho-Steak (Huft, Entrecote oder Hohrücken)

1 Prise Maldon Salz

1 Stück Rustico Brot

1 Stück Birne (Forelle)

20 Gramm Roquefort Käse

20 Gramm Sprossen (z.B. Randen, Rettich, Alfalfa etc.)

2 TL Birnell (Birnen-Dicksaft)

1 TL Reissessig

Zubereitung:

Brot halbieren, jedoch nicht durchschneiden, kurz grillieren. Birnen in Scheiben schneiden, etwas salzen und ebenfalls kurz grillieren, auf die ge-grillten Brot-Schnittflächen legen. Steak auf hoher Hitze beidseitig kurz grillieren, salzen, auf die Birnen legen. Steak mit Sprossen belegen. Birnell mit Essig vermischen, über die Sprossen träufeln. Sandwich zusammen stellen, geniessen.

GAUCHO Delux GmbH, Tel 044 201 11 70, info@gaucho.ch, www.gaucho.ch

