

## Rezept

# Fladenbrot mit Steak und Salat

Ein Rezept von Fladenbrot mit Steak und Salat, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>2</b> Rumpsteaks (à ca. 200 g)	Salz
Pfeffer	<b>2 EL</b> Öl
<b>2 TL</b> Chilipulver	<b>1</b> Sesam-Fladenbrot (ca. 500 g)
½ Bund Schnittlauch	<b>150 g</b> saure Sahne
<b>100 g</b> Maiskörner (aus der Dose)	<b>2</b> Tomaten
<b>150 g</b> gemischter verzehrfertiger Salat (Kühlregal)	<b>50 g</b> geröstete Zwiebeln (Fertigprodukt)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 890 kcal

## Zubereitung

1. Die Rumpsteaks trocken tupfen, beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. Öl und Chilipulver verrühren, Fleisch damit dünn bestreichen. Eine Grillpfanne sehr heiß werden lassen, die Steaks, je nachdem, ob man sie medium oder durchgebraten mag, 3-4 oder 4-5 Min. auf jeder Seite braten. Aus der Pfanne nehmen und kurz ruhen lassen, dann in dünne Scheiben schneiden.
2. Inzwischen den Backofengrill oder den Backofen auf 250° (Umluft höchste Stufe) rechtzeitig vorheizen. Fladenbrot auf den Rost (Mitte) legen und in 2-3 Min. knusprig werden lassen.
3. Schnittlauch waschen, trocknen und in Röllchen schneiden. Mit Sahne, Mais, Salz und Pfeffer verrühren. Tomaten waschen, vom Stielansatz befreien, vierteln, entkernen und würfeln.
4. Den Fladen waagrecht aufschneiden, die untere Hälfte mit der Sauerrahmmischung bestreichen. Mit Tomaten, Salat und Fleischstreifen belegen. Röstzwiebeln darauf streuen. Brotdeckel auflegen, den Fladen in Viertel oder Achtel teilen.