



Schweinesteak, mariniert, mit Limette

fuer 4 Personen

Zutaten

Salz
0,5 Bund Salbei
1 Limette
1 Zitrone
1 El Pfefferkoerner
1 Tl Paprikapulver
3 Zweig/e Rosmarin
4 Steak, Schwein
4 El Oel, Oliven-

Zitrone und Limette heiss abwaschen und trockenreiben. Schale der Zitrone dÃ¼nn abreiben und eine ZitronenhÃ¼lfte auspressen. Limette in dÃ¼nne Scheiben schneiden. Rosmarin und Salbei waschen, trockentupfen, die BlÃ¤tter abzupfen und fein hacken. OlivenÃ¶l mit dem Zitronensaft, der Zitronenschale und den KrÃ¤utern verrÃ¼hren. Schweinesteaks in eine flache SchÃ¼ssel geben und mit dem WÃ¼rzÃ¶l bepinseln, mit Limettenscheiben belegen und zugedeckt etwa 30 Minuten marinieren. Steaks salzen und von jeder Seite 3-4 Minuten grillen. (Unter Backofengrill ca. 7 Minuten je Seite!//lieber weniger Limetten nehmen). Dazu pssen Pellkartoffeln mit KrÃ¤uterquark oder Ãl.