



Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 2 Personen

Schweinerückensteaks mit Grillgemüse und Tomaten Curry Sauce

Schweinerückensteaks mit Grillgemüse und Tomaten Curry Sauce

2 Rückensteaks (ca. 200 g pro Stück)

1 große Süßkartoffel

1 Aubergine

1 große Gemüsezwiebel

100 g Zuckerschoten

Etwas Rosmarin

Etwas Thymian

Etwas Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Prise(n) Salz, Pfeffer

1 Glas Tomaten Curry Sauce

Schweinerückensteaks mit Grillgemüse und Tomaten Curry Sauce

1.

Für das Grillgemüse zunächst die geschälte Süßkartoffel ,
Aubergine und Gemüsezwiebel in mundgerechte Stücke

schneiden. Anschließend zusammen mit den Zuckerschoten in eine Schüssel geben und mit dem klein gehackten Rosmarin, Thymian, Olivenöl, Salz und Pfeffer vermischen und ca. 15 min. ziehen lassen.

Das Gemüse in einer Grillpfanne auf den vorgeheizten Grill geben und den Deckel verschließen.

In der Zwischenzeit die Schweinesteaks abrausen, trocken tupfen, salzen, pfeffern und direkt auf dem Grillrost oder in der Grillpfanne von beiden Seiten ca. 8-10 min. grillen.

Die Steaks und das Gemüse auf Tellern anrichten und mit der Tomaten Curry Sauce servieren.