

Holzfüller-Sandwiches

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Grillieren: ca. 10 Min.

Ergibt 6 Stück

1 roter Peperoncino, entkernt,
in Streifen

1 Knoblauchzehe

1 Bund Oregano, zerzupft

1 EL Fenchelsamen

½ EL schwarze Pfefferkörner

½ TL Salz

2 Rindshohrückensteaks (je ca. 300 g)

½ EL Olivenöl

6 Mini-Baguettes (z. B. Ruchmehl-
Baguettes), aufgeschnitten

50 g Rucola

50 g Sbrinz, fein gehobelt

1. Peperoncino und alle Zutaten bis und mit Pfeffer im Mörser zerstoßen, mit dem Salz in einem tiefen Teller mischen.
2. Fleisch mit dem Öl bestreichen, in der Würzmischung wenden.
3. **Holzkohle-/Gas-/Elektrogrill**: Steaks bei geschlossenem Deckel über mittelstarker Glut oder auf mittlerer Stufe (ca. 200 Grad) beidseitig je ca. 5 Min. grillieren. Steaks quer zur Faser in Tranchen schneiden.
4. Baguettes mit Fleisch, Rucola und Käse belegen.

Stück: 563 kcal, F 18 g, Kh 58 g, E 38 g

