



Buon
appetito!

Grillrezepte 1/10 – Taste of Italy

Kalbssteak, gegrillter grüner Spargel,
Rohschinken, Salsa von Tomaten & Kapern

Zubereitung

Den Holzkohlegrill vorheizen

Die Tomaten vierteln, entkernen und würfeln.

Die rote Zwiebel schälen und fein hacken – mit Kapern, Basilikum und Olivenöl vermischen und mit Salz abschmecken

Das untere Ende des wilden Spargels abschneiden, mit Olivenöl bestreichen und salzen

Die Steaks mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen und medium grillieren

Den wilden Spargeln ebenfalls grillieren

Die Steaks auf den Spargeln verteilen – mit Rohschinken und Tomaten-Kapernsalsa anrichten

Zutaten (2 Pers.)

2 Kalbssteak à 180 g

Salz und schwarzer Pfeffer

400 g wilder Spargel

4 Scheiben Rohschinken Tipo Parma

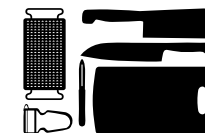
2 reife Tomaten

2 EL Kapern (in Essig)

1 kleine rote Zwiebel

4 EL Olivenöl

2 EL Basilikum (gehackt)



RÜSTEREI