



## Rezept des Monats

### Pfeffer Entrecote mit gegrilltem Bohnen Brot Salat

Zutaten für 6 Personen:

6	Entrecote á 150g
	Pfeffermischung „Sieben“ von Ingo Holland
	Meersalz oder Chilisalz
200g	gewürfeltes Weißbrot
6	Tomaten, halbiert
1	rote Zwiebel in Ringe
100	schwarze Oliven
	Basilikum
500g	grüne Bohnen
	Dressing nach Wunsch

- Für den Salat die grünen Bohnen ins Salzwasser bissfest garen.
- Die Brotwürfel am besten auf eine Holzspieß stecken, mit Öl bestreichen und auf dem Grill goldgelb bräunen.
- Die Tomatenhälften und die Zwiebelringe ebenfalls mit Öl bestreichen und auch grillen.
- Alle Zutaten für den Salat in Mundgerechte Stücke schneiden mit einer Vinaigrette vermischen und servieren.
- Die Steaks ca. 5 Minuten von jeder Seite medium grillen. Anschließend mit der Pfeffermischung und dem Meersalz bestreuen. Zum Salat servieren.