

Steak-Sandwich (4 Personen)

3	marinierte Flat-Iron Steaks à 150 gr
2	Frühlingszwiebeln, fein schneiden
500 gr	Fenchel, halbieren, Strunk entfernen und reiben (Röstiraffel)
2	Äpfel, klein, reiben (Röstiraffel)
2 EL	Essig
4	Snackpeperoni, in Scheiben schneiden
8	Toastbrotsscheiben XXL (4 x 2)
4 EL	Chili-Creme (z.B. Siracha-Mayonnaise)
20 gr	Sojasprossen

ZUBEREITUNG

1. Fenchel, Äpfel, Zwiebeln und Essig mischen.
2. Grill auf 200 Grad vorheizen
3. Steaks ca. 10 Min. beidseitig grillieren, vom Grill nehmen und 5 Min. ruhen lassen, dann in dünne Scheiben schneiden.
4. Toast auf dem Grill anrösten und dann mit Mayonnaise bestreichen.
5. Schichten: 1 x Fenchel-/Apfel-Salat, 1 x Steaks, 1 x Peperoni und Sojasprossen.
6. Servieren und geniessen.