



Buen  
provecho!

# Grillrezepte 5/10 – Taste of Argentina

Flat Iron Steak, Süsskartoffel, Avocado, Chimichurri

## Zubereitung

Den Holzkohlegrill vorheizen

Den Oregano mit einem heissen Schuss Wasser einweichen

Aus dem geschälten Knoblauch, Chili, Essig und Petersilie mit Hilfe eines Mörsers eine Paste herstellen – mit Olivenöl mischen und mit Salz abschmecken

Die Süsskartoffeln auf dem Grill garen bis sie aussen dunkel sind und das Fruchtfleisch durch ist

Die Avocado halbieren, schälen und jede Hälfte dritteln

Das Flat Iron Steak mit Salz und dem Rüsterei Cajunrub marinieren – danach auf dem Grill medium grillieren

Die Avocado mit Olivenöl bestreichen und ebenfalls grillieren

Das Flat Iron aufschneiden, auf den Süsskartoffeln anrichten, mit Avocado und Chimichurri verfeinern

## Zutaten (2 Pers.)

2 Flat Iron Steak à 180 g (oder Entrecote)

Cajun Rub

2 mittlere Süsskartoffeln

1 Avocado

2 EL Oregano

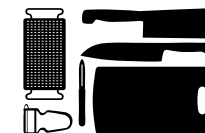
½ Bund Petersilie fein geschnitten

1 Knoblauchzehe

2 EL Olivenöl

1 Spritzer Rotweinessig

1 TL Chili Flocken



RÜSTEREI