



Gegrilltes T-Bone-Steak mit Hüttenkäse-Senf-Dip und Bratkartoffeln

Zutaten für 4 Personen:

2 Allgäuer T-Bone oder Porterhouse-Steaks
Fest kochende Kartoffeln, Menge je nach Wunsch
1 EL Allgäuer Sonnenblumenkernöl
250 g Hüttenkäse oder körniger Frischkäse
4-6 Scheiben Allgäuer Bergkäse g.U.
1-2 EL Feigensenf
1 Bund Kräuter wie Basilikum, Rucola oder Schnittlauch, aus dem Garten oder vom Wochenmarkt
Prise Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Wir grillen mit Produkten von Partnern der Marke Allgäu!

Vielen Dank an den Permakulturhof Oberstixner, Früchte Jork, die Allgäuer Ölmühle und die Allgäuer Hof-Milch!

Zubereitung:

Den Grill erhitzen. Die Steaks mit Salz und Pfeffer würzen. Auf den heißen Grillrost geben und von beiden Seiten ca. 3-5 Minuten grillen. Anschließend an der Seite bei indirekter Hitze warmhalten.

Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und knusprig grillen.

Den Hüttenkäse mit dem Feigensenf in einer Schüssel vermengen.

Die Steaks in Streifen schneiden und mit den Kartoffeln, Kräutern, dem Bergkäse und dem Hüttenkäse-Dip auf Tellern anrichten.

Dazu ein frisches Allgäuer Bier genießen.

Einen guten Appetit!