

# RUMPSTEAK „RITTER LINS-A-LOT“

Lade deine Freunde zur Tafelrunde, auf dass sie sich an deinen Rumpsteaks mit Fenchel und grünem Linsensalat laben mögen. Reiche dazu THOMY Chimichurri mit Kräutern und verpasse dir selbst den Ritterschlag im Grillieren. Sei ohne Furcht und Tadel – deine Gäste werden vor dir niederknien.

## Zutaten

- 4 Rumpsteaks á 180–200 g
- 2 Fenchelknollen
- 500 g grüne Linsen (gekocht)
- 1 gelbe Paprika
- 4 Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 4 Zweige Petersilie
- Saft und Schale von 1 Limette
- Salz, Pfeffer
- 6 EL Olivenöl
- Schuss roter Essig
- Öl zum Braten
- Grober Pfeffer für die Steaks
- THOMY Chimichurri mit Kräutern



60 Minuten



4 Portionen

## So geht's

1. Paprika und Tomaten in Würfel schneiden. Knoblauchzehe und Petersilie fein hacken. Limettenschale abreiben und ausgepressten Saft dazugeben. Alles mit den gekochten Linsen vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl und Essig zugeben und den Salat 20 Minuten ziehen lassen.
2. Fenchelknollen waschen und in 8 Scheiben schneiden. Dann ca. 8–10 Minuten von beiden Seiten langsam braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Steaks mit Öl in der Pfanne oder auf dem Grill ca. 4 Minuten von beiden Seiten braten. Zum Schluss mit Salz und grobem Pfeffer würzen.
4. Steaks zusammen mit THOMY Chimichurri mit Kräutern sowie dem gebratenen Fenchel und dem Linsensalat anrichten.