



 40 Minuten

 Einfach

BACON-GRILLKARTOFFELN MIT SOUR CREAM UND FRUCHTIGEM APRIKOSEN-STEAK

Kartoffeln grillen, Steak grillen, beides grillen! In unserem Grillkartoffeln Rezept 2.0 vereinen wir Steak, Sour Cream, Bacon und Frühlingszwiebel - das sizzled ordentlich!

 *So wirds gemacht :*

SCHRITT 1

Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen, abgießen und beiseite stellen. Die Frühlingszwiebeln waschen und trocknen.

SCHRITT 2

Den Grill (mit Grillrost und Grillplatte) vorheizen. Die Kartoffeln mit der Schale auf die Grillplatte legen, andrücken und von beiden Seiten goldbraun, knusprig grillen. Nach Geschmack mit etwas Chilipulver bestreuen. Den Bacon auf der Grillplatte knusprig braten.

SCHRITT 3

Das Steak auf dem Grillrost von beiden Seiten 3-4 Min. stark angrillen. Anschließend auf beiden Seiten mit Marmelade bestreichen und bei indirekter Hitze weitere 8-10 Min. gar ziehen lassen. Die Frühlingszwiebeln auf dem Rost grillen.

SCHRITT 4

Zum Servieren, die äußeren, dunklen Blätter der Frühlingszwiebeln abziehen und den Rest in Ringe teilen. Den Bacon in kleine Stücke und das Steak in Streifen schneiden. Die Kartoffeln auf 2 Teller aufteilen und die Sour Cream darauf geben. Bacon und Frühlingszwiebeln darüber streuen und mit den



Zutaten

2 Portionen

600 g mittelgroße Kartoffeln

2 große Frühlingszwiebeln

1 Prise Chiliflocken

400 g Rumpsteak, 2 Finger dick

5 Scheiben Bacon

2 TL Aprikosenmarmelade

185 g MILRAM Sour Cream

Steakstreifen servieren.

NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 2969/715

Fett (g): 25

Kohlenhydrate (g): 56

Eiweiß (g): 63