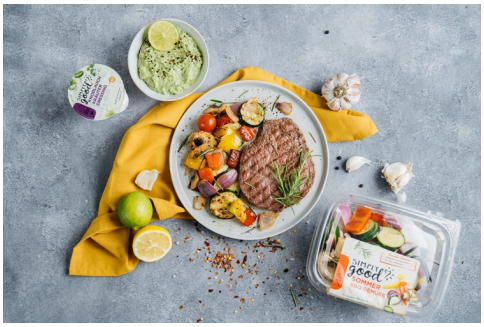

STEAK MIT GRILLGEMüSE UND AVOCADO DIP

Das perfekte Grillerlebnis - ein saftiges Steak kombiniert mit unserer Simply Good Sommer BBQ Gemüse-Box und leckerem Avocado-Dip.

Zeitschätzung	Schwierigkeit	Ernährung
30 MIN	**KRIEG ICH HIN**	**ALLESESSER**

DAS BRAUCHST DU

für 2 Portionen:

- 1 Packung Simply Good Sommer BBQ Gemüse
- 400g Rinderfilet
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zitrone
- 6 EL Olivenöl
- 1 Prise Salz & Pfeffer
- 1 Packung Simply Good Knoblauch Kräuter Dressing
- 2 Avocados
- 1/2 Zwiebel
- 1 Limette
- 1 Prise Chili
- 1 Prise Salz & Pfeffer

SO GELINGT'S DIR

1

Knoblauch & Zitronen pressen und mit Öl, Salz & Pfeffer vermengen.

2

Damit das Steak und das Gemüse marinieren.

3

Anschließend Zwiebel klein schneiden und Avocados zerdrücken.

4

Avocados und Zwiebel mit Limettensaft, Salz, Pfeffer & Chili würzen.

© Delikatessa Lebensmittel-Handels- und Erzeugungs-Gesellschaft m.b.H., 2025. All rights reserved.

ERHÄLTLICH BEI: BILLA & BILLA PLUS ADEG Sutterlüty

5

Danach Simply Good Knoblauch Kräuter Dressing untermengen.

6

Abschließend Gemüse für ca. 10 Minuten garen und Steak beidseitig ca. 3 Minuten grillen.

7

Mit Rosmarinzweig vom BBQ Gemüse garnieren und genießen!

© Delikatessa Lebensmittel-Handels- und Erzeugungs-Gesellschaft m.b.H., 2025. All rights reserved.

ERHÄLTLICH BEI: