



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
30 MIN

SCHWIERIGKEIT
KRIEG ICH HIN

ERNÄHRUNG
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



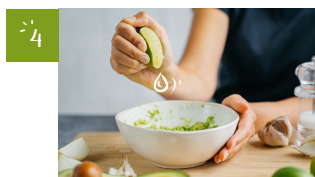
Knoblauch & Zitronen
pressen und mit Öl, Salz &
Pfeffer vermengen.



Damit das Steak und das
Gemüse marinieren.



Anschließend Zwiebel klein
schneiden und Avocados
zerdrücken.



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

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!