

VEGAS, BABY!

**EASY
CHEESY
LEVEL**

**FÜR
2 FLEISCH
FREUNDE**

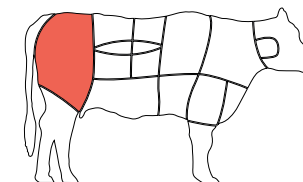
**DAUERT
UM DIE
30 MINUTEN**

**PERFEKT
FÜR
DEN LEICHTEN
GENUSS**

ZUTATEN

1 Vegas Cut Steak (ca. 450g)
Salz und Pfeffer
2 EL Olivenöl
2 Bund Radieschen
1/2 Bund Schnittlauch
1/2 Bund Petersilie
2 EL Weißweinessig
1 TL Dijon-Senf
2 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer nach Geschmack

VON ZUHAUSE. FÜR ZUHAUSE.



Das Steak aus dem Kühlschrank nehmen und ca. 30 Minuten auf Raumtemperatur kommen lassen.

Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl einreiben. Eine gusseiserne Pfanne auf hoher Hitze erhitzen und das Steak für ca. 3 Minuten pro Seite anbraten, bis es eine schöne Kruste hat. Das Steak aus der Pfanne nehmen und für 2-3 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Radieschen waschen und in dünne Scheiben schneiden. Schnittlauch und Petersilie fein hacken und mit den Radieschenscheiben vermischen. In einer separaten Schüssel den Weißweinessig, Dijon-Senf und Olivenöl vermengen.

Die Vinaigrette über den Radieschensalat gießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Steak in Scheiben schneiden und mit dem Radieschensalat servieren.

