

## Rezepte von Löwensenf

# Rindersteak-Chili-Sandwich mit Blauschimmelkäse



1	rustikales Baguette
1	Rib-Eye_Steak (ca. 250 g)
2 TL	Löwensenf Premium Chili
1	kleiner Romanasalat
1	kleiner Radicchio
1	kleine rote Zwiebel
50 g	gegrillte Paprika (aus dem Glas)
80 g	Blauschimmelkäse
	Salz, Pfeffer

1. Steak mit 1 TL Löwensenf Premium Chili von allen Seiten bestreichen und für 10 Minuten marinieren.
2. In der Zwischenzeit Salate putzen und in Stücke rupfen. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden, den Käse in Scheiben schneiden. Paprika abtropfen lassen und grob zerteilen.
3. Baguette der Länge nach halbieren und auf dem Grill anrösten.
4. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und für 4-6 Minuten von beiden Seiten grillen. Anschließend das Steak 5 Minuten ruhen lassen.
5. Untere Baguettehälfte mit dem restlichen Löwensenf Premium Chili bestreichen und den Salat darauf verteilen. Das Steak in Scheiben schneiden, auf den Salat legen und mit Blauschimmelkäse, Paprika und Zwiebeln belegen. Obere Baguettehälfte darauf legen.