

Bistecca di Cinta Senese con melanzane grigliate

Viani



Steak vom Cinta Senese Schwein mit gegrillter Aubergine

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Bistecche di Cinta Senese	Olivenöl
2 Auberginen	Meersalz
Knoblauch	Pfeffer

ZUBEREITUNG

Auberginen längs halbieren, rautenförmig tief einritzen, mit Salz, reichlich Olivenöl und Knoblauch einreiben und auf der Schnittfläche ca. 10 Minuten grillen, bis sie braun sind. Wenden und 8 bis 10 Minuten weiter grillen, bis sie weich sind. Grill anheizen und auf maximale Hitze bringen. Grillrost möglichst niedrig platzieren. Fleisch auf beiden Seiten je 2 bis 3 Minuten grillen. Anschließend mindestens 5 Minuten bedeckt ruhen lassen. Steaks und Auberginen Pfeffer würzen. Dazu passt eine frische Mojo Picón und Zitronen-Gremolata.



BISTECA DI CINTA
SENESE BIO



SALE MARINO GROSSO
GROBES MEERSALZ



AUTENTICO NATIVES
OLIVENÖL EXTRA