

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

Für das gefüllte Pitabrot

4 Stk.	Rib Eye Steaks (á ca. 250g)
4 EL	Sonnenblumenöl
4 Stk.	Pita
2 Stk.	Rispentomaten
4 Stk.	Kopfsalatblätter
4 TL	Grill Kotelett

Für die Knoblauchsauce

200 g	Sauerrahm
100 g	Mayonnaise
1 TL	Knoblauch granuliert
1 TL	Thymian gerebelt
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz

Pita mit Rib Eye Steak und Knoblauchsauce

30—40 Min

Zubereitung

1. Rib Eye Steaks mit kaltem Wasser abspülen und gut trocken tupfen. Kotányi Grill Kotelett mit dem Öl zu einer Marinade vermengen. Die Steaks damit einreiben und bis zur weiteren Verwendung darin ziehen lassen.
2. Die Zutaten für die Knoblauchsauce gut verrühren und die Sauce zur späteren Verwendung kaltstellen.
3. Rib Eye Steaks je nach Dicke und gewünschter Garstufe ca. drei bis sechs Minuten von beiden Seiten grillen, nach Belieben salzen und pfeffern. Anschließend abdecken und fünf Minuten rasten lassen.
4. Pita Brote kurz von beiden Seiten am Grill aufwärmen. Tomaten in Scheiben schneiden. Kopfsalatblätter abspülen.
5. Zum Schluss die Steaks in Scheiben schneiden. Pita Brote aufschneiden und mit je einem Kopfsalatblatt, Steak, Tomatenscheiben und Knoblauchdip füllen. Auf Tellern anrichten und mit dem restlichen Dip servieren.