Pinsa Romana-Käsesteak

Zutaten

4

- 600 g Flat Iron Steak
- 200 g Mozzarella in Scheiben
- 100 g Bresc Pico de gallo
- 60 g Bresc Marinade für Rindfleisch
- 40 ml Olivenöl
- 30 g Bresc Glasur Gerösteter Knoblauch- und Soja
- 30 g Bresc Alioli
- 20 g Worcestersoße
- 5 g Koriander, Blättchen
- 4 Pinsa Romana
- 2 Zwiebeln, weiß
- Pfeffer und Salz

Gebrauchte bresc Produkte

Bresc Glasur gerösteter Knoblauch und Soja 450g

Bresc Marinade für Rindfleisch 1000g

Bresc Salsa Pico de gallo 1000g

Zubereitung

Das Flat Iron Steak mit der Rindfleischmarinade bestreichen und mindestens eine Stunde lang ruhen lassen. Das Flat Iron Steak auf dem Grill bis zu einer Kerntemperatur von 55 grillen. Ruhen lassen und mit der gerösteten Knoblauch- und Sojaglasur bestreichen. Die Zwiebeln in Ringe schneiden und in Olivenöl grillen, bis sie weich sind. Mit Worcestershire-Sauce ablöschen und weitere 5 Minuten garen. Das Steak in dünne Streifen schneiden. Die Pinsas mit Alioli mit Zitrone leicht bestreichen und die Fleischstreifen darauf verteilen. Mit den gebratenen Zwiebelringen und Pico de Gallo belegen und mit Mozzarellascheiben abdecken. Die Pinsas 3 Minuten lang auf dem auf dem Steingrill backen. Mit Korianderblättern garnieren.