



Schweinesteaks in Kräuter-Marinade vom Grill

Zutaten

- 500 g Schweinenackensteaks
- 6 EL THOMY Reines Rapsöl
- 1 Beutel MAGGI Fix für Rosmarin Kartoffeln
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL 8-Kräuter, tiefgefroren

Zubereitung

1. Schweinenackensteaks waschen, trocken tupfen.
2. Für die Marinade: THOMY Reines Rapsöl mit MAGGI Fix für Rosmarin Kartoffeln verrühren. Zitronensaft und Kräuter dazu geben, glatt rühren und das Fleisch mit der Marinade bestreichen und ca. 5 Min. marinieren.
3. Auf dem Grill unter mehrmaligem Wenden je nach Dicke des Fleisches ca. 8-10 Min. grillen. Dazu schmeckt ein Krautsalat oder Baguette.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	3 g
Energie	414 kcal
Fett	34 g
Protein	24 g

🕒 20 Minuten

⊕ 4 Portionen