

# Rumpsteak auf gebratenem Fladenbrot

## Für 2 Portionen

1 Rumpsteak	1 EL Ajvar	$\frac{1}{4}$ Fladenbrot
1 Zitrone	2 Zweige Petersilie	50 ml Sojasauce
20 ml Sesamöl	Olivenöl	1 EL Zucker

Einen Teil der Zitronenschale abschneiden. Das Rumpsteak waschen, trocken tupfen und in dünne, mundgerechte Scheiben schneiden. Diese in einen Frühstücksbeutel geben und dem Zucker, der Sojasauce, der Zitronenschale und der Petersilie hinzufügen. Wenn es beliebt, noch Sesamöl hinein träufeln. Nun den Beutel verschließen und das Ganze gut durchkneten. Anschließend die Rumpsteakscheiben für zehn Minuten im Beutel marinieren lassen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, das Fladenbrot in Scheiben schneiden. Diese dann in der Pfanne goldbraun anbraten. Zwischendurch wenden. Sobald die Brotscheiben eine goldbraune Farbe angenommen haben, aus der Pfanne nehmen. Das Rumpsteak mit der Ajvarpaste bestreichen und jeweils eine Scheibe auf ein Fladenbrot legen. Das Ganze auf Tellern anrichten.

Steffen Henssler am 25. 10. 2011