Surf ’n’ Turf mit Sommer-Gemüse

Das letzte, mein erstes Surf ’n’ Turf-Gericht hatte mir gut geschmeckt. Also beschloss ich, ein weiteres solches Gericht zuzubereiten.

Ich hatte Thunfisch-Steaks vorrätig. Und leckere Pferde-Steaks.

Ich brate beide Steak-Arten jeweils etwa drei Minuten auf jeder Seite kross an. Die Pferde-Steaks gelingen mir dadurch rare, die Thunfisch-Steaks werden durchgegart, sind aber innen noch saftig.

Dazu habe ich zwei Gemüse-Sorten für eine leichte Sommer-Beilage gewählt, und zwar Busch-Bohnen und Zucchini.

[amd-zlrecipe-recipe:430]