



# STEAK MIT GRILLGEMÜSE UND AVOCADO-DIP

Das perfekte Grillerlebnis - ein saftiges Steak kombiniert mit unserer Simply Good Sommer BBQ Gemüse-Box und leckerem Avocado-Dip.

ZEITSCHÄTZUNG

**30 MIN**

SCHWIERIGKEIT

**KRIEG ICH HIN**

ERNÄHRUNG

**ALLESESSER**

## DAS BRAUCHST DU

für 2 Portionen:

- 1 Packung Simply Good Sommer BBQ Gemüse
- 400g Rinderfilet
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zitrone
- 6 EL Olivenöl
- 1 Prise Salz & Pfeffer
- 1 Packung Simply Good Knoblauch Kräuter Dressing
- 2 Avocados
- 1/2 Zwiebel
- 1 Limette
- 1 Prise Chili
- 1 Prise Salz & Pfeffer

## SO GELINGT'S DIR



1 Knoblauch & Zitronen pressen und mit Öl, Salz & Pfeffer vermengen.



2 Damit das Steak und das Gemüse marinieren.



3 Anschließend Zwiebel klein schneiden und Avocados zerdrücken.



4 Avocados und Zwiebel mit Limettensaft, Salz, Pfeffer & Chili würzen.

5



Danach Simply Good  
Knoblauch Kräuter  
Dressing untermengen.

6



Abschließend Gemüse für  
ca. 10 Minuten garen und  
Steak beidseitig ca. 3  
Minuten grillen.

7



Mit Rosmarinzweig vom  
BBQ Gemüse garnieren  
und genießen!