

Zutaten

- 4 Scheiben Parmaschinken
- 20 g Parmesan
- 10 g Pinienkerne
- 3 Bund Rucola

Hauptgang, vom Grill

Dekoration und Anrichten

Entdecken Sie unser Rezept für perfekt gegrilltes Steak mit Rucola. Holen Sie sich Tipps für die perfekte Dekoration und Anrichten bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Parmaschinken auf Backpapier im Ofen bei 150 °C ca. 25 Minuten knusprig backen. Parmesan in Flakes raspeln und die Pinienkerne goldbraun rösten.
2. Rucola putzen, waschen und mit dem Dressing marinieren.
3. Salat auf dem Teller verteilen, Flank Steak Scheiben darauf geben und mit Parmesan-Flakes, Schinkenchips und gerösteten Pinienkernen garnieren.