

Osmanische Iskender

Das Roastbeef in Scheiben schneiden und scharf in Olivenöl anbraten. Kurz vor Ende mit Salz und Thymian würzen. Das Fladenbrot in kleine Würfel schneiden und in zerlassener Butter etwas kross braten.

Die Tomaten schälen, in sehr kleine Würfel und in einer Pfanne bei leichter Hitze, zusammen mit Knoblauch, langsam zu einer Sauce kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Joghurt mit wenig Salz und Knoblauch abschmecken.

Wenn alles fertig ist, die Teller/Portionen wie folgt anrichten:

Das Brot auf die Teller geben.
Das Fleisch auf das Brot füllen.
Etwas von der Joghurtsauce auf dem Fleisch verteilen.
Zum Schluss etwas von der Tomatensauce auf die Joghurtsauce geben und mit zerlassener Chili-Butter servieren.

Rezept für **4 Personen**

500 g Argentinisches Roastbeef
500 g Naturjoghurt
400 g gehackte Tomaten
Olivenöl
1 Fladenbrot
1 Chilischote
1 Knoblauch
Thymian
Salz
Butter

Ein Rezept vom Gasthof



BÄREN AUGGEN