

Balkan-Rinderstreifen mit Ajvar-Gemüse – Nomad Tags

Low-Carb Campinggericht vom Grill oder Kocher

Zutaten

400 g Rindersteak (in Streifen)

1 rote Paprika

1 Zucchini

1 kleine Aubergine

1 Zwiebel

3 EL Ajvar

2 EL Olivenöl

Salz & Pfeffer

Paprikapulver, Knoblauch

Zubereitung

1. Rinderstreifen würzen und auf dem Grill oder in der Pfanne scharf anbraten.
2. Gemüse grob schneiden und in einer Grillschale oder Pfanne anrösten.
3. Ajvar unter das Gemüse rühren.
4. Fleisch separat warmhalten und beides auf dem Teller getrennt anrichten.

Nomad Tags – draußen schmeckt's besser.