

Ananas-Steak-Spieße mit Chili & Limette – Nomad Tags

Ausgefallenes Low-Carb Campinggericht vom Grill

Zutaten

2 Rindersteaks (gewürfelt)

½ frische Ananas

1 Limette

1 rote Chili

2 EL Olivenöl

Salz & Pfeffer

Paprikapulver

Holzspieße

Zubereitung

1. Steak mit Limettensaft, Öl, Chili, Salz und Paprika marinieren.
2. Ananas würfeln.
3. Fleisch und Ananas abwechselnd auf Spieße stecken.
4. Auf dem Gasgrill rundum scharf anbraten, bis das Fleisch saftig und die Ananas karamellisiert ist.

Nomad Tags – draußen schmeckt's besser.