

Hähnchensteak mit **Pfirsich-Tomaten-Salsa**

_____ Bio Kochbox KW 26



Hähnchensteak mit **Pfirsich-Tomaten-Salsa**



Für 2 Portionen:

- 2 Putensteaks
- 2 Pfirsiche
- 150 g Cherrytomaten
- 1 kl. rote Zwiebel
- Petersilie
- 1 Ciabatta

Für 4 Portionen:

- 4 Putensteaks
- 4 Pfirsiche
- 300 g Cherrytomaten
- 1 rote Zwiebel
- Petersilie
- 1 Ciabatta

Eigener Vorrat

- Salz, Pfeffer
- Öl
- 2 EL Balsamico
- 2 TL Honig

Zubereitung:

Steaks mit Salz und Pfeffer würzen, in heißer Pfanne oder auf dem Grill braten. Pfirsiche entsteinen und würfeln, Tomaten waschen und halbieren, Zwiebel pellen und fein hacken, Petersilie waschen, trockenschüttern, hacken und dazugeben.

Mit Balsamico, Honig, Salz und Pfeffer vermengen – ergibt eine fruchtige Salsa. Ciabatta kurz toasten oder grillen. Steak mit Salsa und Brot servieren – frisch & herzhaft!