

Putensteak vom Grill mit scharfem Gurkensalat

Zutaten für 4 Portionen

- 600 g marinierte Putenschnitzel
(selber marinieren: mit Chili, Pfeffer, Curry und Olivenöl)
- 2 rote Zwiebeln
- 1 kleine rote Chilischote
- ca. 500 g Salatgurke
- 4 EL Weißwein-Essig
- 3 EL Öl
- Salz, Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 2-3 dicke Scheiben Graubrot
- 4 Holzspieße

Zubereitung

Zwiebeln schälen, halbieren und Scheiben schneiden. Chili waschen, trocken tupfen und längs halbieren, dann in sehr dünne Streifen schneiden.

Gurke waschen, putzen und längs in der dünne Scheiben hobeln. Gurkenscheiben, Chili, Essig, Öl und Zwiebeln in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Brot in Würfel schneiden und auf 4 Spieße verteilen. Fleisch und Spieße auf dem Grill beidseitig 3-4 Minuten grillen, dann eventuell mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch und Gurkensalat anrichten und mit Majoran garnieren.