



## PFEFFER-RINDS-WRAP MIT SALAT

### Zutaten für 1 Person

- 1 Pita-Brötchen
- 100 g Entrecôte
- 3 EL Crème fraîche
- 1 TL Zitronensaft
- 1 grüne Peperoncino (oder Chilischote)
- einige Salatblätter
- einige Tomatenwürfel
- etwas Salz, Pfeffer
- etwas Sonnenblumenöl
- Optional: Balsamicosalz

Das Entrecôte mit Sonnenblumenöl bepinseln und auf eine Kerntemperatur von 54 C grillieren. Dabei allenfalls mit etwas Balsamicosalz bestreuen (für Optik und Geschmack); warmstellen.

Die Crème fraîche salzen, pfeffern und den Zitronensaft untermischen. Peperoncino-Schote in feine Ringe schneiden, Tomatenwürfel und klein geschnittene Salatblätter mit etwas Olivenöl und Balsamicoessig marinieren. Das Brötchen bei 200° C fünf Minuten backen und so anschneiden, dass eine Tasche entsteht.

### Anrichten

Das Fleisch in Streifen schneiden, salzen und pfeffern. Zusammen mit dem Salat, den Peperoncino-Ringen und der Crème fraîche ins Brötchen füllen.