

Chili Lime Steak Bites



- 1 Pfund Top Lendensteak
- 1/2 Teelöffel Salz
- 1/2 Teelöffel schwarzer Pfeffer
- 1/2 Teelöffel Knoblauchpulver
- 2 Esslöffel Chilipaste
- 1 Esslöffel Honig
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 2 Limetten geschält und entsaftet

1. Schneiden Sie das Steak in Stücke.
2. Legen Sie das Steak in eine kleine Schüssel und bestreuen Sie es mit Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver. Zum Überziehen umrühren das Steak in den Gewürzen.
3. Fügen Sie die Chili-Nudeln und den Honig hinzu und rühren Sie erneut um, um das Steak vollständig zu beschichten.
4. Stellen Sie eine 10-Zoll-Gusseisenpfanne auf mittlere bis hohe Hitze. Halten Sie Ihre Hand etwa 6 cm über die Pfanne, und wenn Sie die Hitze spüren können, fügen Sie das Olivenöl hinzu.
5. Braten Sie das Steak 1 Minute lang an, und drehen Sie dann die Steaks mit einer Zange oder einem Spatel um. Das Steak auf der zweiten Seite weitere 1 Minute anbraten, dann das Steak aus der Pfanne nehmen auf einen Teller schwenken.
6. Limettenschale und Limettensaft in die heiße Pfanne geben, umrühren und die Chili-Limetten-Sauce einschenken von den Steakbissen.