

# Churrasco

Grilltomate | Focaccia

## Zutaten:

8	Ranch Steaks	40 g	Hefe frisch
8	Strauchtomaten	30 g	Salz (für den Teig)
100 g	Chorizo	1	Chili
1	Zwiebel	2	Schalotten
2	Knoblauchzehen	1 Bd.	Blattpetersilie
2 EL	Paniermehl	1 Bd.	Basilikum
	Panko		Olivenöl
1 kg	Mehl 405		Salz, Zucker
750 ml	Wasser (handwarm)		

## Zubereitung:

Das Steak in Würfel schneiden und mit Salz und Zucker würzen. Die Würfel auf einen Spieß stecken und unter dem BEEFER von allen Seiten karamellisieren.

Die Tomaten im oberen Viertel aufschneiden und das Kerngehäuse entnehmen. Zwiebel, eine Knoblauchzehe und Chorizo kleinschneiden und in reichlich Olivenöl andünsten. Das Kerngehäuse begeben und einkochen. Mit Panko binden und 3 Stängel geschnittenen Basilikum



beigeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gefüllten Tomaten bei 180 Grad rund 15 min. erwärmen.

Hefe im handwarmen Wasser auflösen. Mehl, 30 g Salz und Wasser vermengen und zu einem Teig kneten. 1 Stunde gehen lassen.

Ein Blech mit Backpapier und Olivenöl auskleiden und das Brot bei 220 Grad rund 20 min. darauf backen.

Chili, Schalotten, eine Knoblauchzehe, Blatt-petersilie und restlichen Basilikum klein schneiden und mit Olivenöl vermengen.

**Guten Appetit!**