



## Thunfisch-Steaks vom Grill mit Kartoffeln Drillinge

Zubereitungszeit: 30 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: Mittel

### **Zutaten für 4 Personen:**

4 MSC-Thunfisch-Medaillons  
500g Kartoffeln Drillinge  
2 Bunde Basilikum  
1 Zitronensaft  
1 zerdrückte Knoblauchzehe  
100g Parmesan  
50g Pinienkerne  
20cl Olivenöl  
Salz, Pfeffer und Paprika



### **Zubereitung:**

1. Die Thunfischsteaks auftauen, abtropfen lassen und beiseitelegen.
2. Die Kartoffel Drillinge in einer großen Menge Salzwasser 30 Minuten lang kochen, dann abtropfen lassen und beiseitestellen.
3. Das Basilikum mit Zitronensaft, Knoblauch, geriebenem Parmesan, Pinienkernen und 15 cl Olivenöl mischen und beiseitestellen.
4. Die Kartoffeln leicht einölen, etwas Paprika dazugeben und grillen.
5. Die Thunfischsteaks leicht einölen und 1 bis 2 Minuten auf jeder Seite grillen.
6. Auf einem Teller mit einem schönen Salat oder grünen Bohnen servieren.