



## WAGYU-STEAK BOWL

### ZUTATEN PRO PERSON

1 Wagyu-Steak ca. 300 g  
150 g Tapioka Nudeln  
75 g Zuckerschoten  
75 g Mungbohnen sprossen  
75 g Buchenrasling  
30 g Paprika Rot (Streifen)  
30 g Paprika Gelb (Streifen)  
Sojasauce  
Dipsauce für Frühlingsrollen

Die Plancha auf höchster Stufe vorheizen und die Nudeln kochen. Das Steak auflegen und bis zu einer Kerntemperatur von 56°C solange grillen, bis beide Seiten schöne Röstaromen angenommen haben. Das Gemüse zusammen in dem ausgetretenen Steakfett anrösten. Es sollte zwar durch, aber noch knackig sein. Wie das Ganze serviert wird, ist Geschmacksache: Entweder das Gemüse mit den Nudeln vermischen und gleichzeitig mit den oben genannten Saucen abzuschmecken. Oder – Camillos Favorit – jede Komponente einzeln, die dann nach Bedarf in die dazu passende Sauce gedippt wird.

