

Passione!



FRESH FOOD

Steak-Sauce

REZEPTIDEEN



Paprika-Rindfleisch-Pfanne mit Steak-Sauce

Zutaten pro Person:

200 g Rindfleisch, Hüfte
100 g Paprika, rot
60 g Zwiebeln
30 g Öl
10 g Worcestersauce
2 g Tabasco
80 g Passione! Steak-Sauce

Rindfleisch in Streifen schneiden und mit der Worcestersauce, Tabasco und einem Spritzer Zitrone marinieren. Fleisch in eine heiße Pfanne geben, anbraten und mit der Marinade ablöschen. Die in Streifen geschnittene Paprika und die gewürfelten Zwiebeln dazugeben, alles durchschwenken und mit der Passione! Steak-Sauce auffüllen. Auf einem Teller anrichten.

Lammrücken auf provenzalischem Gemüse und Steak-Sauce

Zutaten pro Person:

200 g Lammrückenfilet
10 g Olivenöl
Knoblauch, Rosmarin, Thymian
50 g Paprika
50 g Auberginen
50 g Zucchini
50 g Cherrytomaten
50 g Champignons
20 g Zwiebeln
100 g Gnocchi
30 g Öl
100 g Passione! Steak-Sauce

Lammfleisch mit Olivenöl, Knoblauch, Rosmarin und Thymian marinieren. Das Gemüse in grobe Würfel schneiden und in Öl anbraten. Die gekochten Gnocchi und die Passione! Steak-Sauce dazugeben, abschmecken. Das marinierte Lammrückenfilet braten und zusammen mit dem Gnocchi-Gemüse auf einem Teller anrichten.