

Passione!



FRESH FOOD

# Steak-Sauce



SAUCEN

## Macht mehr aus Kurzgebratenem

Ob Rump-Steak oder Ribeye, Kotelett oder Filet, unsere fruchtig-pikante Steak-Sauce setzt krönende Geschmacksakzente. Und das ganz natürlich, denn wir verwenden:

- keine Konservierungsstoffe
- keine Geschmacksverstärker
- keine Farbstoffe
- keine Antioxidationsmittel
- keine Süßungsmittel



# 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.

### NÄHRWERT-TABELLE (100 g enthalten durchschnittlich):

Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate	Brennwert
1,8 g	0,4 g	23,3 g	442 kJ / 104 kcal

### VERPACKUNGS-EINHEITEN\*:

Gebinde	Art.-Nr.	Nettogewicht	Bruttogewicht	Stck. pro Karton
3 kg	6401	3,0 kg	3,152 kg	–

\*Weitere Verpackungsgrößen auf Anfrage