



JETZT KAUFEN!



JETZT KAUFEN!



Charolais Rumpsteak

- 1 Baguette in Scheiben schneiden, mit Olivenöl betäufeln und anrösten.
- 2 Rumpsteak bei 250 Grad für 60 Sek. von beiden Seiten anbraten und direkt von der Hitze entfernen.
- 3 Feldsalat auf dem Teller anrichten, Balsamico Creme und Salz Pfeffer hinzufügen.
- 4 Rumpsteak in Tranchen schneiden, mit dem Baguette und der Mojo Verde anrichten.

Guten Hunger.

Zutaten

für 1 Person
Zubereitungszeit: ca. 20 Min.

Charolais Rumpsteak	200g
Mojo Verde	
Feldsalat	
Baguette	
Balsamico Creme	1 EL
Olivenöl	1 EL
Salz / Pfeffer	

