



Wagyu Steak Cube Salat

- 1 Die Cubes aus der Packung nehmen, den Rucola waschen und den Feta zerbröseln.
- 2 Die Cubes in einer Pfanne bei hoher direkter Hitze 1 Minute von oben und unten scharf angerollten.
- 3 Den Rucola auf einen Teller geben und mit Himbeeren und Feta garnieren.
- 4 In einem Mörser den Pfeffer grob zerstoßen und mit grobem Salz vermischen.
- 5 Den Rucola mit Limettensaft und Balsamicocreme übergießen. Die Wagyu Cubes dazulegen und alles mit der Mischung aus Salz und Pfeffer würzen.
- 6 Der Salat kann sofort serviert werden.

JETZT KAUFEN!



JETZT KAUFEN!



JETZT KAUFEN!

Zutaten

Original Japanische Wagyu Cubes

Original Japanische Wagyu Cubes	150 g
Rucola	180 g
frische Himbeeren	125 g
Feta	100 g
Balsamicocreme	3-4 EL
Saft einer Limette	
Salz	
Pfeffer	

