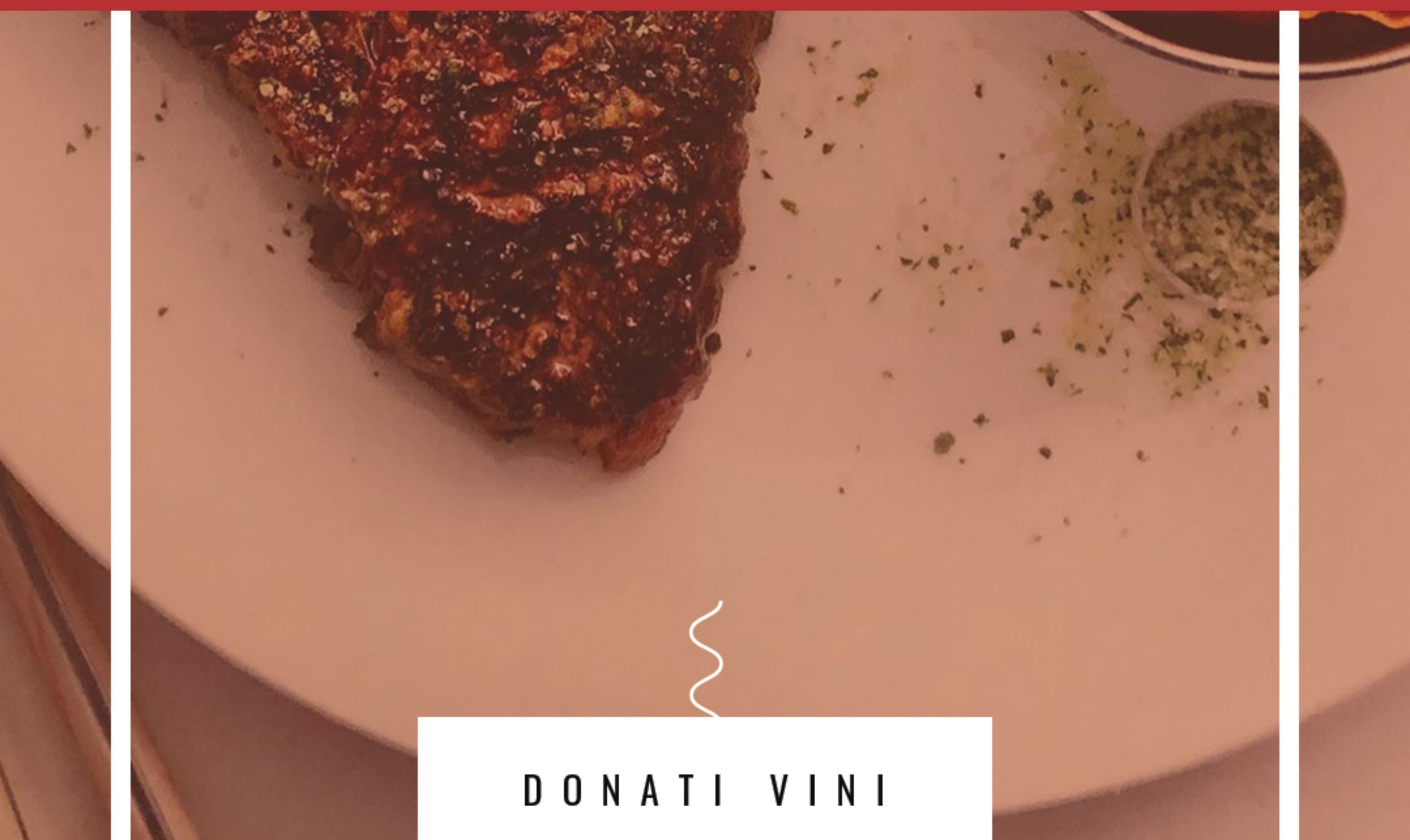




Rezepte

#52



DONATI VINI

ZUTATEN



1 TL GEMAHLENE SENFSAMEN
1 TL MEERSALZFLOCKEN
EL SEHR FEIN GEHACKTE SALBEIBLÄTTE
4 T-BONE-STEAKS

FÜR DIE POLENTA

500 ML HÜHNERBRÜHE

250 ML MILCH

120 G INSTANT-POLENTA

40 G PARMESAN

15 G BASILIKUMBLÄTTER

30 G BUTTER

MEERSALZ UND SCHWARZER PFEFFER

12 SCHEIBEN GEROLLTE PANCETTA

(ODER NORMALER SPECK)

Zubereitung

T - B O N E



D E N O F E N A U F 1 8 0 G R A D
V O R H E I Z E N . F Ü R
D I E P O L E N T A B R Ü H E U N D
M I L C H B E I M I T T L E R E R H I T Z E
Z U M K O C H E N B R I N G E N ,
D I E P O L E N T A E I N R Ü H R E N
U N D 2 - 3 M I N U T E N R Ü H R E N .
A B S E I T S V O M H E R D P A R M E S A N ,
B A S I L I K U M , B U T T E R , S A L Z
U N D P F E F F E R E I N R Ü H R E N .

SCHRITT 2 VON 4

Zubereitung

T - B O N E



4 GEFETTETE
SOUFFLÉFÖRMCHEN
(JE 250 ML INHALT)
MIT PANCETTA ODER SPECK
AUSLEGEN, DIE POLENTA
EINFÜLLEN UND IM OFEN
25 MINUTEN GOLDBRAUN
BACKEN. SENFSAMEN,
SALZ UND SALBEI VERMISCHEN
UND DAMIT
DIE STEAKS BESTREUEN.

SCHRITT 3 VON 4

Zubereitung

T - B O N E



D I E S E A U F D E M G R I L L O D E R
I N E I N E R B E S C H I C H T E T E N
P F A N N E

5 M I N U T E N O D E R N A C H
B E L I E B E N L Ä N G E R G A R E N .

D I E S T E A K S M I T D E R
P O L E N T A A N R I C H T E N
U N D M I T D E M R E S T L I C H E N
S A L B E I S A L Z B E S T R E U E N .

SCHRITT 4 VON 4

DONATI VINI



Buon appetito



DONATI VINI

