



Rezepte

#58



DONATI VINI

ZUTATEN



2 TL GERÄUCHERTES PAPRIKAPULVER
MEERSALZ UND SCHWARZER PFEFFER
4 RUMPSTEAKS À 150G, PARIERT
4 ZUCCHINI
(LÄNGS IN DICKE SCHEIBEN GESCHNITTEN)
PFLANZENÖL ZUM BESTREICHEN
POMMES FRITES ZUM SERVIEREN
FÜR DIE GRÜNE SALSA
1 BUND KORIANDERGRÜN
1 BUND GLATTBLÄTTRIGE PETERSILIE
1 KNOBLAUCHZEHE, GEPRESST
1 GROSSE GRÜNE CHILI, ENTKERNT
2 EL MALZ- ODER APFELESSIG
1 TL ZUCKER
1 EL OLIVENÖL

Zubereitung

M A N G O L D



FÜR DIE SALSAS ALLE
ZUTATEN IM CUTTER
(BLITZHACKER) FEIN HACKEN,
BEISEITESTELLEN.
FÜR DIE STEAKS PAPRIKA,
SALZ UND PFEFFER
VERMISCHEN UND
DIE STEAKS VON BEIDEN
FSEITEN DAMIT WÜRZEN.

SCHRITT 2 VON 4

Zubereitung

M A N G O L D



EINE GRILLPFANNE BEI HOHER
TEMPERATUR ERHITZEN
ODER DEN GRILL ANHEIZEN
UND DIE STEAKS VON JEDER
SEITE 2 MINUTEN ODER NACH
BELIEBEN LÄNGER GAREN.
DIE STEAKS BEISEITESTELLEN
UND RUHEN LASSEN.
DIE ZUCCHINISCHEIBEN MIT
ETWAS ÖL BESTREICHEN UND
IN DER PFANNE ODER AUF DEM
GRILL VON JEDER SEITE
2 MINUTEN BRATEN.

SCHRITT 3 VON 4

Zubereitung

M A N G O L D



DIE ZUCCHINI AUF TELLER
VERTEILEN. DIE STEAKS IN
SCHEIBEN AUF SCHNEIDEN
UND AUF DEN ZUCCHINI
ANRICHTEN. MIT DER GRÜNEN
SALSA BETRÄUFELN UND
MIT POMMES FRITES
SERVIEREN.

SCHRITT 4 VON 4

DONATI VINI



Buon appetito



DONATI VINI