



Rindersteak und buntes Ofengemüse

an würzigem Perlencouscous



ca. 35min



3-4 Personen

Passend zur Jahreszeit leuchtet unser Teller heute in goldenen, grünen und tiefroten Tönen. Pastinaken, gelbe Karotten, Zucchini und rote Zwiebeln werden mit feiner Gewürznote gebacken und bringen herbstlichen Glanz auf den aromatisch gebrühten Perlencouscous. Daneben ruht ein saftiges und wie immer ganz nach deinem Gusto gebratenes Rindersteak. Dieses anmutige Stilleben ist fast zu schön zum Aufessen – aber nur fast!

- 2 gelbe Karotten
- 2 Pastinaken
- 2 Zucchini
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Pck. italienische Gewürzmischung
- 1 Pck. Hühnerbrühwürz
- 2 Knoblauchzehen
- 400g Bio-Perlencouscous¹
- 4 Rinderhüftsteaks

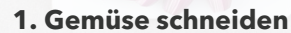
- 2TL Senf ²
- 2TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ³

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 842kcal, Fett 30.6g,
Kohlenhydrate 100.8g, Eiweiß 42.7g

A top-down view of a black frying pan on a light grey surface. Inside the pan, two pieces of fish are being fried, showing a golden-brown, slightly charred exterior. The fish pieces are irregular in shape. The pan has a silver handle extending to the right.

4. Fleisch braten

2. Gemüse rösten

A top-down view of a stainless steel pot filled with cooked lentils, sitting on a grey surface. The lentils are a yellowish-brown color and appear soft and moist. The pot has two handles and is centered in the frame.

5. Perlencouscous verfeinern

3. Perlencouscous köcheln

A close-up photograph of a cooked tripe steak, sliced into several pieces, resting on a white cutting board. The steak is dark brown and seared, with a pinkish-red interior visible in the slices. The cutting board is placed on a grey surface.

6. Fleisch schneiden

Das **Fleisch** gegen die Faser in dünne Scheiben schneiden. Den **Perlencouscous** auf Teller verteilen, das **Gemüse** darauf und das **Fleisch** daneben anrichten und servieren.