



Superfix V2: Bio-Rindersteak auf Gnocchi

indonesische Art mit Gurken-Sesam-Salat



ca. 20min



2 Personen

Unser saftig gebratenes Bio-Rindersteak darf sich heute auf etwas gefasst machen: Seine fluffige Begleitung alias Gnocchi hat sich nämlich ganz ungehemmt in indonesische Düfte gehüllt und verführt seine Sinne mit einer cremigen Sauce aus Erdnussbutter und süß-salzigem Ketjap Manis. Selbst die frischen Gürkchen haben es sich nicht nehmen lassen und versprühen südostasiatischen Charme in aromatischem Sesamöl. Überraschung ...!

- 500g Gnocchi ¹
- 1 Päckchen Erdnussbutter ⁵
- 50ml Ketjap Manis ⁶
- 1 große Gurke
- 1 Päckchen Sesam ¹¹
- 1 Päckchen geröstetes Sesamöl

- 25ml Sojasauce ^{1,6}
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Packung Bio-Rinderhüftsteak

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Gluten (1), Erdnüsse (5), Sojabohnen (6),
Sesamsamen (11). Kann Spuren von
anderen Allergenen enthalten.

Energie 844kcal, Fett 24.6g,
Kohlenhydrate 104.3g, Eiweiß 51.6g

