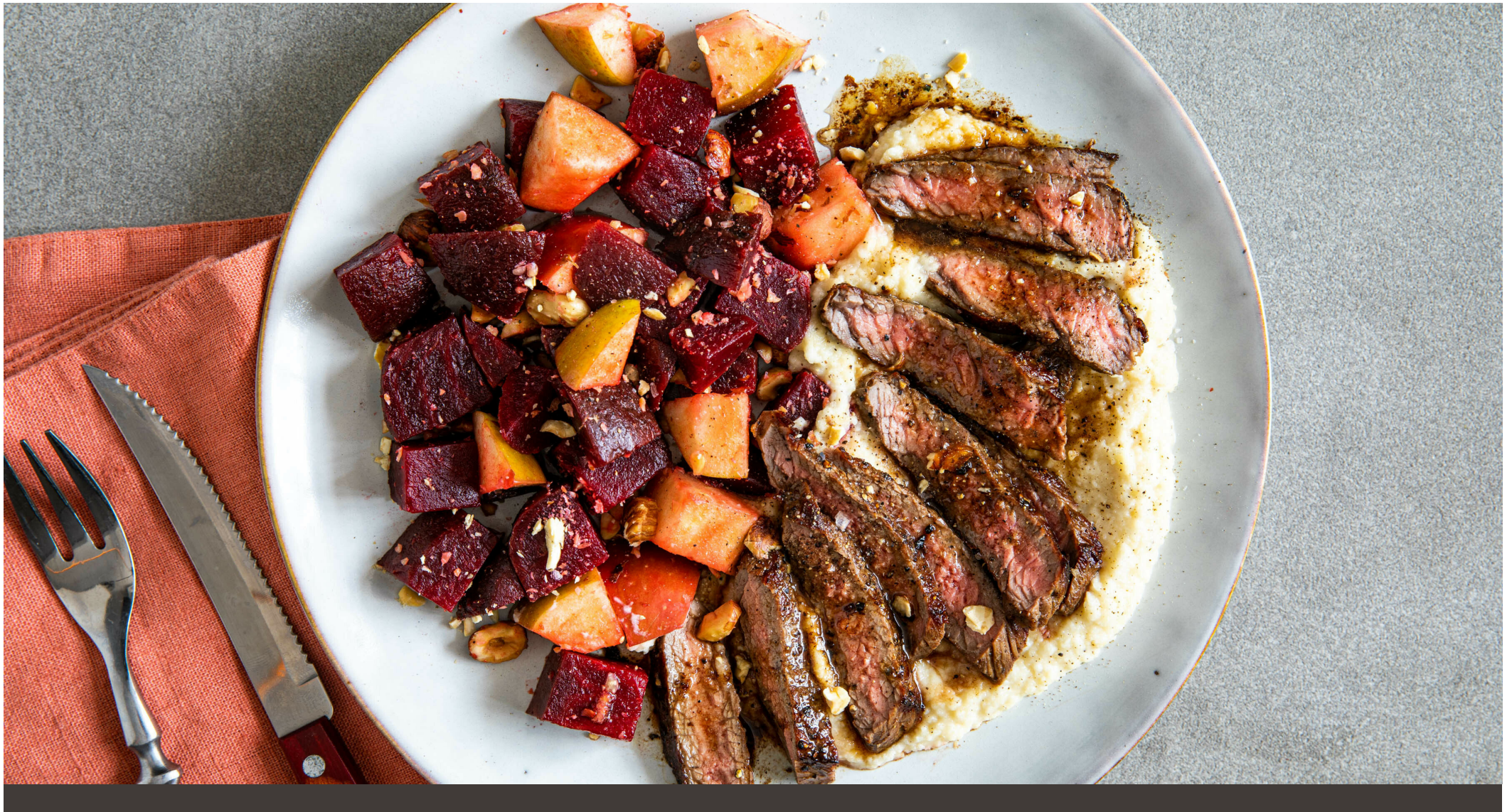




Low Carb V2: Bio-Steak mit Balsamicoglasur

dazu Selleriepüree und Rote-Bete-Salat



ca. 25min



3-4 Personen

Ein Galadinner zu Hause? Das geht viel einfacher und schneller, als du dir vorstellen kannst. Mit der Komposition aus gebratenem Bio-Steak, einem harmonischen Kanon aus süß-sauer eingelegter Roter Bete, Apfel und gerösteten Haselnüssen, serviert mit cremigem Selleriepüree wirst du deinen Tafelgästen Lobeslieder in den höchsten Tönen entlocken! Und wenn du den geringen Abwasch siehst, stimmst du ganz erleichtert auch mit ein.

- 2 kleine Knollensellerie ⁹
- 500g Rote Bete, vorgegart
- 2 Äpfel
- 50g blanchierte Haselnusskerne ¹⁵
- 2 Packungen Bio-Rinderhüftsteak
- 3 Päckchen Balsamicocreme ¹²

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- großer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Stabmixer
- Messbecher
- Sieb

Allergene
Sellerie (9), Schwefeldioxid und Sulphite (12), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 556kcal, Fett 26.7g,
Kohlenhydrate 38.7g, Eiweiß 36.1g



4. Fleisch braten

2. Salat vorbereiten

5. Fleisch glasieren

3. Nüsse anrösten

6. Püree zubereiten

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(d3102649f02e825ddb76dc3de0190154_img.jpg\)](#) [!\[\]\(55ca3a38dbb940110628e54e3ea7505d_img.jpg\)](#) [!\[\]\(1ad7b9dfa1e10e48660df5dd18a1b20c_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**