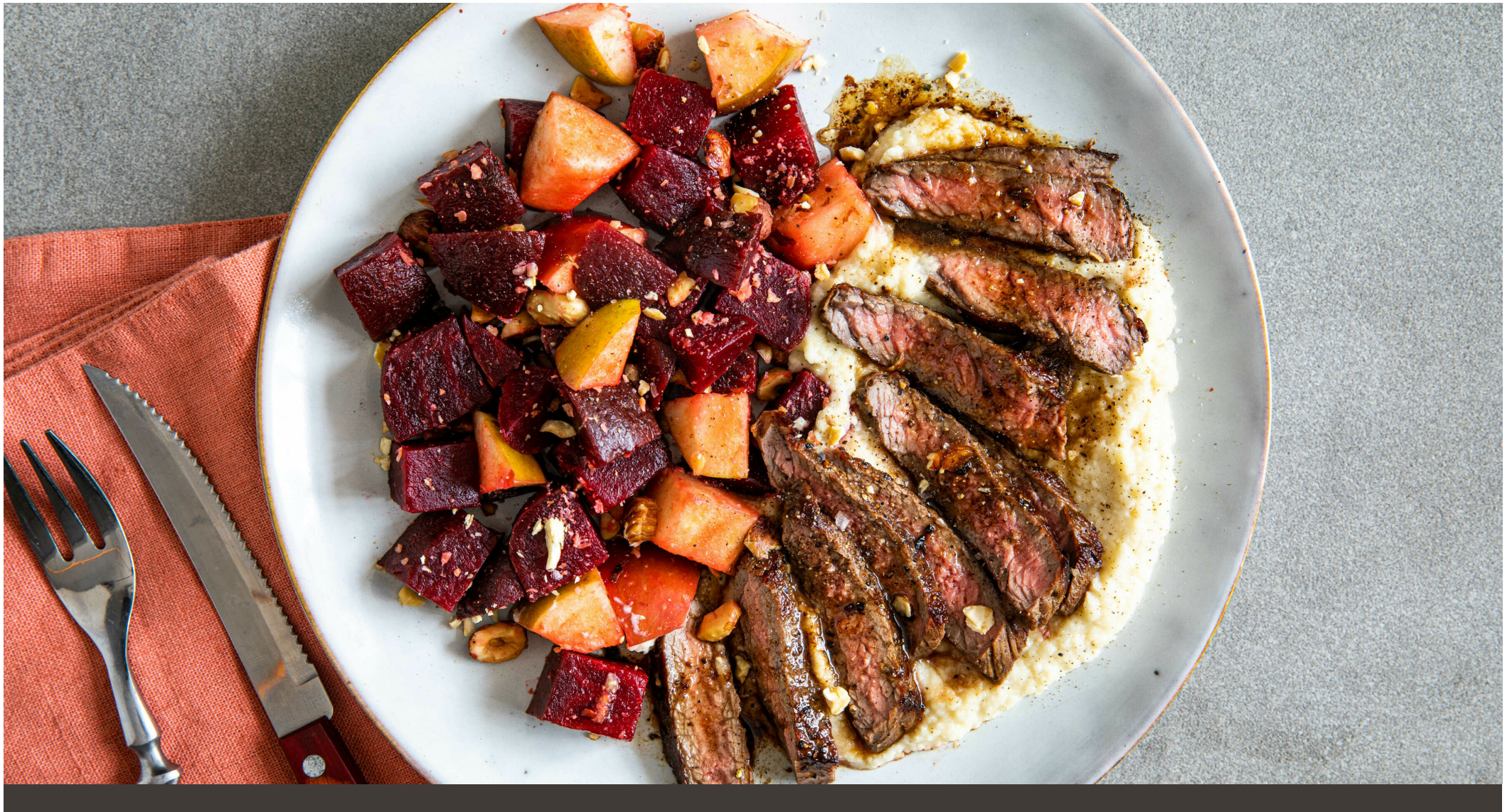




Low Carb V1: Rindersteak mit Balsamicoglasur

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 saftig gebratenem Steak, einem harmonischen Kanon aus süßsauer 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 Rinderhüftsteak
- 3 Päckchen Balsamicocreme ¹²

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

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

Energie 557kcal, Fett 26.9g,
Kohlenhydrate 37.8g, Eiweiß 35.8g



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. **#marleyspooning**