



Zartes Rindersteak auf Gnocchi

indonesische Art mit Gurken-Sesam-Salat



ca. 20min



2 Personen

Unser saftig gebratenes 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 Pck. Erdnussbutter ²
- 50ml Ketjap Manis ⁴
- 1 große Gurke
- 1 Pck. Sesam ³
- 1 Pck. geröstetes Sesamöl ³
- 25ml Tamari-Sojasauce ⁴
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Rinderhüftsteaks

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 816kcal, Fett 24.8g,
Kohlenhydrate 97.7g, Eiweiß 50.2g

