



Bio-Entrecôte mit Salbeisauce

dazu Yorkshirepudding und feiner Rosenkohl



40-50min



2 Personen

Was sich hier in geschmackvoller Harmonie auf deinem Teller abspielt, hat einfach alles, was das Herz begehrt: saftiges Bio-Entrecôte, fluffige Yorkshirepuddings aus dem Ofen, aromatischen Rosenkohl mit feinen Cranberrys und eine verführerisch-cremige Zwiebelsauce mit Salbei und Senf. Sehr guten Appetit!

- 2 Bio-Eier ¹
- 1 Zwiebel
- 400g Rosenkohl
- 25g getrocknete Cranberrys
- 1 Pck. Bio-Entrecôte
- 10g Salbei
- 1 Pck. Hühnerbrühwürz

- 100ml Milch ³
- 80g Weizenmehl ²
- 1½EL körniger Senf ⁴
- 2TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl

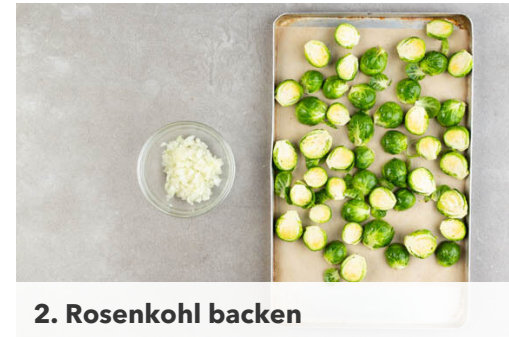
- Backofen und Auflaufform
- Muffin-Backform
- 2 Backbleche und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Küchenwaage
- Messbecher

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Senf (4).
Kann Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 960kcal, Fett 56.1g,
Kohlenhydrate 60.7g, Eiweiß 48.9g



A top-down view of a round glass plate containing a pile of roasted green tomatoes, red chili peppers, and small pieces of white cheese, all resting on a light-colored, textured surface.



A top-down view of a black bowl filled with a thick, yellow lentil soup. The soup is garnished with finely chopped green herbs. The bowl is placed on a light-colored, textured surface.



5. Fleisch garen

6. Sauce zubereiten

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**