



## Bio-Rinderhüftsteak mit Brokkolini

mit Satay-Erdnussauce auf Hutspot



ca. 40min



2 Personen

Lust auf etwas Neues? Wir haben im wahrsten Sinne des Wortes über den Tellerrand geschaut und präsentieren dir hier den niederländischen Klassiker Hutspot. Serviert mit einem saftigen Bio-Rinderhüftsteak, gebackenen Brokkolini und einer feinen Erdnussauce erfährt der deftige Stampf aus Kartoffeln, Karotten und Zwiebeln ein zeitgemäßes, überaus köstliches Upgrade. Eet smakelijk!



- 1 Pck. mehligkochende Kartoffeln
- 1 Karotte
- 2 Zwiebeln
- 1 Pck. Brokkolini
- 1 Pck. indonesische Gewürzmischung
- 1 Pck. Hühnerbrühwürz
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Bio-Rinderhüftsteaks
- 140g Satay-Erdnussauce <sup>1,3,4</sup>

- 75ml Milch <sup>2</sup>
- 2EL Butter <sup>2</sup>
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher
- Kartoffelstampfer
- Sieb

Energia 945 kcal. Fetto 41,1 g.



## 4. Fleisch braten

## 2. Gemüse stampfen

## 5. Fleisch verfeinern

### 3. Brokkolini rösten

## 6. Sauce zubereiten

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an. [!\[\]\(cf531ed27e91483460120fcc057b3901\_img.jpg\)](#) [!\[\]\(34fde9b7c74442c0438f550a41236260\_img.jpg\)](#) [!\[\]\(f3ffd03e145adb5d0f6f54d9f4fb82fd\_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**