



FLORES
Kochbox

BEEF DINNER



VORSPEISE

GERÖSTETE BAGUETTESCHEIBEN MIT PIKANTEM KRÄUTERFRISCHKÄSE

HAUPTSPEISE

MARINIERTES SCHWEINENACKENSTEAK AUF SÜSSKARTOFFELPÜRREE
AN GRILLGEMÜSE MIT KNOBLAUCHBUTTER

DESSERT

CREMIGER SAHNEPUDDING TRIFFT FEINHERBE SCHOKOSAUCE

Viel Freude beim Zubereiten!



Zubereitung

1

Befülle einen großen Topf mit Wasser und bringe dieses zum Kochen. Nachdem das Wasser kocht, stell den Herd runter, damit das Wasser nur noch siedet.

Backofen auf 100°C vorheizen.

In der Zeit kannst du dir bereits folgende Dinge bereit legen:

1 große Pfanne, 1 großen Topf, 1 Pfannenwender, 1 Schere, Teller (nach Personenanzahl)

Für richtiges Restaurantfeeling, gib die Teller zum Erwärmen in den Backofen.

2

Gib das Süßkartoffelpüree in das Wasserbad und schneide das Brot in ca. 6-8 Scheiben. Die Pfanne wird auf mittlerer Stufe mit erhitzt. Gib etwas Öl in die heiße Pfanne um darin die Brotscheiben für ca. 2 Minuten von jeder Seite goldgelb anbraten.

Die Baguettescheiben danach nur noch auf Tellern anrichten und mit dem Kräuterfrischkäse genießen.

3

Die Pfanne erneut erhitzen und etwas Öl hineingeben. Das Schweinenackensteak von beiden Seiten je 2-3 Minuten von beiden Seiten im heißen Öl anbraten.

Schwenke anschließend das Grillgemüse kurz in der Pfanne an und würze es mit etwas Salz.

4

Gib das Schweinenackensteak auf den/die vorgewärmten Teller und hole das Süßkartoffelpüree, sowie das Grillgemüse aus dem Wasserbad, um diese ebenfalls zu dem Steak anzurichten.

Das Dessert ist bereits verzehrfertig und bildet den perfekten Abschluss, ganz ohne weiteren Aufwand!

Guten Appetit!