



THOMY



STEAK 'N' PEPPA

ZUTATEN

500 g	Bohnen
1 Prise	Salz
1 El.	Gemüsebouillon
4 Stk.	Rumpsteaks
1 Prise	Pfeffer aus der Mühle
4 El.	Butterschmalz
1 El.	Butter
600 g	gegarte Kartoffeln (festkochend)
1 Paket	THOMY Pfeffersauce
2 Zweige	Rosmarinzweige

ANWEISUNG

- Schritt 1 Die Bohnen waschen, putzen und in kochendem Salzwasser mit Gemüsebouillon etwa zehn Minuten garen. Abgiessen, kurz abschrecken und abtropfen lassen.
- Schritt 2 Steaks salzen und pfeffern. In einer Pfanne zwei EL Butterschmalz erhitzen und das Fleisch darin pro Seite drei bis fünf Minuten braten. Butter in eine Pfanne geben und Bohnen darin schwenken, salzen und pfeffern.
- Schritt 3 Kartoffeln in mundgerechte Stücke schneiden und in zwei EL Butterschmalz knusprig braun anbraten. Anschliessend mit Salz und Pfeffer würzen.
- Schritt 4 THOMY Pfeffersauce in einem Topf erhitzen Fleisch, Sauce, Bratkartoffeln und Bohnen anrichten, mit Rosmarin garnieren.