



THOMY

STEAK 'N' PEPA REZEPT

ZUTATEN

g Zuckerschoten

Prise Salz, Pfeffer

El. Gemüsebouillon

Stk. Rumpsteaks (á 200 g)

Prise Gewürze, Pfeffer, schwarz

El. Butterschmalz

El. Butter

g de pommes de terre bleues

Paket THOMY Pfeffersauce

Zweige Rosmarinzweige zum Garnieren

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.