

Rump-Steak MIT LINSENSALAT UND OFENTOMATEN



Da bin ich mir sicher.



SCHWIERIGKEITSGRAD: MITTEL

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 40 MIN.

PORTIONEN: FÜR 4 PERSONEN

Zutaten:

Beef Royal Rump-Steaks
1 Dose Linsen (530 g)
1 Dose Mais (285 g)
200 g roter Paprika
200 ml Balsamico Essig
2 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer
etwas Butter
250 g Datteltomaten
CARLONI Premium Pesto Basilikum



Zubereitung:

LINSENSALAT:

Linsen und Mais aus der Dose geben und waschen. Den Paprika in kleine Würfel schneiden. Die Linsen mit dem Mais und den Paprikawürfeln vermengen, anschließend mit Balsamico und Olivenöl marinieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

OFENTOMATEN:

Tomaten mit Salz und Olivenöl würzen, auf ein Backblech geben und bei 180° C ca. 8 Minuten braten.

RUMPSTEAK:

Das Steak von beiden Seiten in einer heißen Pfanne mit etwas Öl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, zum Schluss mit Butter verfeinern und kurz ruhen lassen, damit das Fleisch schön zart wird. Nach Belieben mit Pesto verfeinern.