

KALBFLEISCHSTREIFEN



Chef: Monica Copetti

Glutenfrei

Zubereitung

(Mengenangaben für 4 Personen))

Die Paprika in Karos schneiden und zu den Fleischstreifen geben. Die Paprikaschoten-Orangen-Sauce aus der Top-Down-Flasche dazugeben und mit roten und gelben, milden, tropfenförmigen Chilischoten garnieren

Menù-Zutaten

100 g Peperonepronto (Tafelfertige Paprika) - V41
10 g Peperoncini a goccia gialli dolci (Gelbe, milde, tropfenförmige Chilischoten) - W71
10 g Peperoncini a goccia gialli dolci (Gelbe, milde, tropfenförmige Chilischoten) - W71
10 g Peperoncini a goccia rossi dolci (Rote, milde, tropfenförmige Chilischoten) - W61
10 g Peperoncini a goccia rossi dolci (Rote, milde, tropfenförmige Chilischoten) - W61
50 g Salsa di peperoni e arancia (Paprikaschoten-Orangen-Sauce) - XW0X

Zutaten

300 g Rindfleischstreifen