

## KALBFLEISCHSTREIFEN



### 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

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