



## Rezeptservice

- schnell
- lecker
- einfach
- Garantie:  
gelingt immer!



## Hüftsteak mit Folienkartoffel

### Zutaten

Hüftsteak

dazu empfehlen wir  
Folienkartoffel  
Sour Creme Kräuter Quark

### aus unserem Shop

Nr. 3216 Hüftsteak

Nr. 8014 Folienkartoffel  
Nr. 8433 Sour Creme Kräuter  
Quark

### Zubereitungsempfehlung

Backofen bei 180 °C Ober-Unterhitze oder bei 160 °C Umluft vorheizen  
Die Folienkartoffeln in Alufolie wickeln und eine 1/2 Stunde im  
Backofen erwärmen.

Rindersteaks kräftig mit Salz und Pfeffer einreiben und in einer  
Grillpfanne von beiden Seiten je 3 Minuten kurz heiß anbraten.

Die Folienkartoffel in der Mitte aufschneiden, mit Kräutercreme  
auffüllen und zu den Steaks servieren.

*wir wünschen einen guten Appetit*

*Ihr Team*

**WÜNSCH<sup>S</sup>**  
Fleischspezialitäten

... noch Fragen? (02202)29948-0  
Wählen Sie uns einfach an!  
Montag - Freitag 7 -16 Uhr  
Nach(t)bestellungen notiert unser  
Anrufbeantworter gerne.