



Bistecca con pomodoro

Zutaten für 4 Personen

- 2 Rumpsteaks
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Schalotte
- 1 EL ORO di Parma Tomatenmark 3-fach konzentriert
- 1 Dose ORO di Parma stückige Tomaten
- 1 Kugel Mozzarella (125 g)
- Rosmarin, Oregano, Thymian
- Olivenöl „extra vergine“ zum Anbraten



Schritt 1: Die Tomatensoße

Öl in einer Pfanne erhitzen und darin Knoblauch und Schalotten anschwitzen. ORO di Parma Tomatenmark 3-fach konzentriert hinzugeben und etwas anbraten. ORO di Parma stückige Tomaten hinzufügen. Würzen und etwas köcheln lassen.

Verwendete Produkte



Schritt 2: Das Steak

Öl in einer Pfanne stark erhitzen. Rindersteak von jeder Seite scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und Rosmarin hinzugeben. Das fertige Steak in die Tomatensoße geben und mit Mozzarella und Rosmarin belegen. Köcheln lassen, bis der Mozzarella leicht zerlaufen ist