Bistecca con pomodoro

Rumpsteak auf italienische Art

Leicht | 4 Portionen | 50 min.



Ein Steaktraum, gebadet in einem Meer aus Tomaten und mediterranen Aromen. Saftiger und unkomplizierter kann man kaum kochen. Bistecca, die italienische Bezeichnung für Steak – mit würzigen Kräuteraromen, fruchtiger Tomate und cremigem Mozzarella zauberst du mit diesem Gericht ein Rumpsteak auf italienische Art.

Zutaten

2 Rumpsteaks

1 Knoblauchzehe

1 Schalotte

1 EL ORO di Parma Tomatenmark 3-fach konzentriert

1 Dose ORO di Parma stückige Tomaten (425 ml)

1 Kugel Mozzarella (125 g)

Rosmarin, Oregano, Thymian

Olivenöl "extra vergine" zum Anbraten

grobes Salz

Pfeffer aus der Mühle

Schritt 1: Die Sauce

Die Schalotten und den Knoblauch klein schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und darin den Knoblauch und die Schalotten anschwitzen. Das ORO di Parma Tomatenmark 3-fach konzentriert hinzugeben und etwas anbraten lassen. Anschließend die stückige Tomaten hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer, Oregano, Thymian und Rosmarin würzen und etwas köcheln lassen.

Schritt 2: Das Steak

Olivenöl in einer Pfanne stark erhitzen. Das Rindersteak von jeder Seite scharf anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und Rosmarin hinzugeben. Das fertige Steak in die Tomatensauce geben und das Steak mit Mozzarella und Rosmarin belegen. Kurz köcheln lassen, bis der Mozzarella leicht zerlaufen ist.

Verwendete Produkte:





Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte