Entrecôte mit Picandou

Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **15 min.**
Backzeit : **5 min.**

Zutaten

- 4 Stück Picandou
- Entrecote
- Salz und Pfeffer

Zubereitungschritte

1. Entrecôte auf dem Grill anbratend und würzen.
2. Danach in dünne Scheiben schneiden.
3. Picandou zu kleinen Kugeln formen.
4. Picandou Kugeln mit den Scheiben Entrecôte einwickeln und mit dem Zahnstocher befestigen.
5. Kann warm oder kalt serviert werden.

? **Tipps und Tricks:** Mit einem Romanasalat servieren.

FROMI