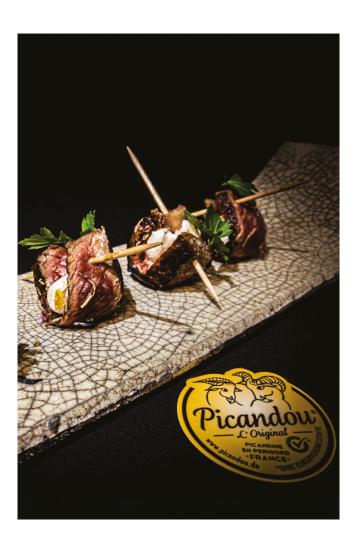


Entrecôte mit Picandou



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.

