

## Steak mit Erdbeersauce und Salat

### 1 Pers

150 g, Erdbeeren

Ingwer

Chillischoten

Salz , Pfeffer

Olivenöl

1 Hüftsteak a 125 gr

Basilikum trocken

1Mini Romansalat

Frischen Basilikum

Pinienkerne

Baguette Brot

### 10 Pers

1,5 kg Erdbeeren

Ingwer

Chillischote

Salz, Pfeffer

Olivenöl

10 Stck Hüftsteaks a 125 gr

Basilikum trocken

8 Stck Romansalat

frischen Basilikum

Pinienkerne

ca 4 Stck Baguette Brot

1kg Erdbeeren in Scheiben schneiden, Chillischoten ohne Kerne klein schneiden mit Salz ,Pfeffer und etwas Olivenöl pürieren.

Hüftsteaks mit Salz, Pfeffer und getrocknetem Basilikum einreiben, mit etwas Olivenöl in einer Pfanne anbraten, Steaks aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Den Salat klein zupfen und mit den restlichen geviertelt Erdbeeren auf dem Teller verteilen.

Die Erdbeersauce in die Pfanne geben und kurz aufkochen.

Steak in Scheiben schneiden und auf dem Teller verteilen und mit der Sauce beträufeln. Die Pinienkerne anrösten und auf dem Teller verteilen dazu etwas Baguette Brot reichen