



ESSENDORFER



SO SCHMECKT DIE WELT
UNSERER REZEPTE



HOLY SMOKE PESTO

Überbackenes Filetsteak

Zutaten:

2 Stück Filetsteak

1 EL Butter

1 EL Semmelbrösel

1 Ei

1-2 EL "Holy Smoke Pesto"

Kaufen Sie bei dem Bauern Ihres Vertrauens ein schönes, saftiges Stück Filetsteak. Für 2 Portionen 1 EL Butter mischen mit 1 EL Semmelbrösel, Ei, und 1-2 EL „Holy Smoke Pesto“. Verwahren Sie es für 1 Std. im Kühlschrank bevor Sie das Fleisch damit bestreichen. Das Fleisch kurz scharf anbraten und dann ab in den Ofen damit; es sollte dann dort bei Oberhitze überbacken werden – je nachdem wie Sie ihr Fleisch gerne gebraten haben, zwischen 10 und 20 Min.