



Rindersteaks mit italienischer Pizzaiola Sauce / Auflage

- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });
```

Schnelle, italienische Küche, herzhaft, in 20 Minuten erledigt

Zutaten

- 4 gut abgehangene Huft - oder Rumpsteaks à 80 g - 100 g
- 300 g Pizzatomaten (Dose)
- 2 El Kapern, grob gehackt
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 80 g Stangensellerie, gefädelt, gewaschen, klein gewürfelt
- 30 g Pinienkerne, grob gehackt
- 2 El frischer Majoran, Thymian und Petersilie
- 2 El Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch und dem Stangensellerie in etwas Olivenöl anschwitzen und mit den Pizzatomaten aufgießen, kurz aufstoßen lassen.

Schritt2

Die Kapern und die Kräuter zufügen, mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker würzen.

Schritt3

Die Steaks salzen und pfeffern und scharf in Olivenöl von jeder Seite 1 min. anbraten.

Schritt4

In die Sauce geben, die Pinienkerne unter heben, dazu knuspriges Ciabatta Brot reichen.

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** in 20 Minuten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rindersteaks-mit-italienischer-pizzaiola-sauce-auflage/>