



Hacksteak mit Pfeffersauce

Zutaten

- 1 Beutel MAGGI Fix für Hackbraten
- 350 ml Wasser
- 500 g Rinderhackfleisch
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 1 Päckchen Maggi Pfeffer Sauce, 2er Pack

Zubereitung

1. MAGGI Fix für Hackbraten in 100 ml Wasser einrühren. Rinderhackfleisch zugeben und gut mischen. 4 Steaks formen und mit dem Messerrücken ein Muster eindrücken.
2. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen und die Beefsteaks darin von beiden Seiten braten.
3. 250 ml Wasser erwärmen. MAGGI Pfeffersauce einrühren. Unter Rühren aufkochen und bei geringer Wärmezufuhr 1 Min. kochen. Dabei gelegentlich umrühren. Beefsteaks auf Tellern anrichten und mit der Sauce servieren. Servieren Sie dazu MAGGI Kartoffelpüree oder Salzkartoffeln und Möhrengemüse.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	14 g
Energie	399 kcal
Fett	25 g
Protein	29 g

🕒 20 Minuten

⊕ 4 Portionen