WINTERLICHE MIT RINDERFILET

Wusstest du schon, dass du unsere Suppen auch als Basis für Currys verwenden kannst? Nein? Dann probiere am besten gleich unsere Süßkartoffel Suppe als Basis für ein winterliches Curry!

ZEITSCHÄTZUNG	SCHWIERIGKEIT	ERNÄHRUNG
25 MIN	SUPER EASY	VEGETARISCH

DAS BRAUCHST DU

Für 2 Personen:

- 1 Packung Simply Good Süßkartoffel Suppe
- 1 Packung Simply Good Gemüsewok
- 1 TL Zimt
- 1/4 TL Kardamom
- 200g Rinderfilet
- 3 EL Olivenöl
- Salz & Pfeffer
- 250g Couscous als Beilage

SO GELINGT'S DIR

1

Süßkartoffelsuppe bei mittlerer Hitze und unter mehrmaligem Umrühren in einem Topf erhitzen. Zimt und Kardamom hinzugeben.

2

Gemüse Wok hinzufügen und unter ständigem Rühren für 5 Minuten leicht weiterköcheln lassen.

3

Rinderfilet in Streifen schneiden.

4

Rinderfiletstreifen in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Salzen und pfeffern.

5

Süßkartoffel Curry & Couscous in einer Schale anrichten, mit den Rinderfiletstreifen garnieren und genießen.

© Delikatessa Lebensmittel-Handels- und Erzeugungs-Gesellschaft m.b.H., 2025. All rights reserved.

ERHÄLTLICH BEI: BILLA & BILLA PLUS ADEG Sutterlüty