

## Tagliata vom Rind mit Gemüse und Pinienkernen

### Zutaten für 15 - 20 Personen:

- 300 g Steak von der Rinderlende
- 200 g Austernpilze
- 200 g Paprika
- 2 EL Pinienkerne
- 1 TL Honig
- Olivenöl, Aceto Balsamico, Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Beide Kochzonen des BORA Tepan-Edelstahlgrill auf 220 Grad einschalten. Steak abtupfen, salzen. Öl auf den Tepan geben und das Steak auf jeder Seite 4 Minuten braten, dann vom Tepan nehmen und kurz ruhen lassen.

Stiele der Austernpilze kürzen, die Pilze dann auf die andere Kochzone des Tepan-Edelstahlgrills geben, mit Salz würzen. Paprika in mundgerechte Stücke schneiden. Pinienkerne kurz in einer trockenen Pfanne anrösten.

Das Dressing aus 2 EL Aceto Balsamico, 4 EL Olivenöl, 1 TL Honig, Salz und Pfeffer vorbereiten. Die Paprika für etwa 3 bis 4 Minuten zu den fast fertiggebratenen Austernpilzen dazugeben und mitbraten, vom Tepan nehmen und nochmals mit Salz, Pfeffer und etwas Dressing abschmecken.

Das Steak in feine Scheiben schneiden, auf einem Teller oder einer Platte mit Pinienkernen anrichten, salzen, pfeffern und mit dem Dressing beträufeln.



## Mini - Dinkel-Pancakes mit Beeren und Honig

### Zutaten für ca. 30 Personen:

- 120 g Dinkelmehl Typ 630
- 2 Eier
- 1 TL Backpulver
- 120 ml Milch (opt. Dinkel- oder Hafermilch)
- 250 g frische Beeren
- 150 g Quark
- 5 EL Honig
- 1 Wasser, Bratöl (oder Butterschmalz), Salz

### Zubereitung:

Die Pancakes etwa 5cm im Durchmesser braten. Die fertigen Pancakes mit dem Beerenquark bestreichen (ca. 1 TL) mit 2-3 frischen Beeren und falls vorhanden mit einem Minzblättchen garnieren. Optional Puderzucker darüber streuen.



Mehr Rezepte und weitere Events unter  
[www.moebelkreis.de/kuechen/marken/bora](http://www.moebelkreis.de/kuechen/marken/bora)