



Rinderhüfte an Tomatenrelish

mit mediterranem Grillgemüse



30-40Min.



2 Personen

Das saftige Fleisch brutzelt zunächst kurz in der Pfanne und wird dann mit den Pimientos de Padron, Auberginen und Kartoffeln im Ofen gegrillt. Währenddessen schmurgelst du ein schnelles Tomatensößchen. Oh, schon fertig? Bon appétit!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Tomatenketchup ⁹
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Tomaten
- 500g festkochende Kartoffeln
- Frischer Rosmarin
- 1 rote Zwiebel
- 1 Aubergine
- 1 Rinderhüftsteak
- 1 Packung Pimientos de Padron

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech und Backpapier
- Backofen mit Grillfunktion
- große Pfanne
- kleine Pfanne

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 715.0kcal, Fett 29.4g, Eiweiß 43.7g, Kohlenhydrate 60.3g



1. Kartoffeln grillen

Den Grillofen auf 220°C vorheizen. Die **Kartoffeln** in ca. 2-3cm große Stücke schneiden, mit 1EL Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ca. 10-15Min. im oberen Drittel des Ofens grillen.



4. Fleisch anbraten

Inzwischen das **Fleisch** in ca. 3-4cm große Stücke schneiden und in einer großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl auf beiden Seiten je ca. 1-2Min. scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.



2. Gemüse schneiden

Inzwischen die **Zwiebel** schälen, **eine Hälfte** in feine Würfel, den **Rest** in grobe Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in fein hacken. Die **Aubergine** längs in dünne Scheiben schneiden und mit etwas Salz bestreuen, ca. 5Min. ziehen lassen, dann abtupfen. Den **Rosmarin** vom Stängel streifen. Die **Tomaten** vierteln, entkernen und fein würfeln.



5. Fleisch grillen

Dann das **Fleisch** für die letzten ca. 5-6Min. mit zum **Gemüse** auf das Backblech geben. **Tipp:** Die Backzeit variiert je nach Dicke des Fleisches und dem gewünschten Gargrad.



3. Gemüse grillen

Nun die vorgegrillten **Kartoffeln** mit den **Zwiebelstreifen**, **Auberginen**, **Pimientos**, dem **Rosmarin**, 1-2EL Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen und gleichmäßig auf dem Backblech verteilen. Weitere 15-20Min. auf der zweiten Schiene von oben grillen.



6. Confit zubereiten

Inzwischen die **Zwiebelwürfel** mit dem **Knoblauch** in 1-2EL Olivenöl in einer kleinen Pfanne ca. 1-2Min. anschwitzen. Zuerst den **Ketchup**, dann die **Tomatenwürfel** unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf niedriger Hitze sanft köcheln lassen, bis das **Ofengemüse** fertig ist.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.     **#marleyspooning**