



Rinderhüfte an Tomatenrelish

mit mediterranem Grillgemüse



30-40Min.



3-4 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

- Frischer Rosmarin
- 2 rote Zwiebeln
- 3 Packungen Ketchup ¹
- 2 Auberginen
- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 Packungen Pimientos de Padron
- 1 Packung Rinderhüftsteak ²
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Tomaten

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 (1),

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 650.0kcal, Fett 26.9g, Kohlenhydrate 58.0g, Eiweiß 35.1g



1. Kartoffeln grillen

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



4. 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.



2. Gulasch kochen

Die **Paprika** hinzufügen und alles ca. 10-15Min. auf niedriger Hitze sanft köcheln lassen, bis das **Fleisch** gar ist und leicht zerfällt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Spätzle erwärmen

Ca. 5Min. vor Ende der Kochzeit des **Gulaschs** die **Spätzle** ohne Zugabe von Fett in einer großen Pfanne ca. 2-3Min. bei mittlerer Hitze erwärmen. Die **Spätzle** mit dem **Gulasch** anrichten und mit **Schnittlauch** bestreut servieren.



3. Schnittlauch schneiden

Inzwischen den **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden.



6. 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.

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**