



Zarte Minutensteaks mit Senf

und Bohnen-Kirschtomaten-Salat



20-30Min.



3-4 Personen

Du verzichtest abends gerne auf kohlenhydratreiche Beilagen wie Kartoffeln oder Pasta? Dann ist dieses schnelle Gericht wie für dich gemacht! Zu den zarten Schweinesteaks servierst du einen bunten Salat aus gelber Paprika, fruchtigen Tomaten und knackigen grünen Bohnen. Eine feine Senfsauce rundet das Ganze ab.

Was du von uns bekommst

- 2 Packungen Kirschtomaten
- 2 gelbe Paprika
- 1 Packung grüne Bohnen
- 2 Päckchen körniger Senf ¹⁰
- 1 Päckchen Balsamicoessig ¹²
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Packungen Schweinerückensteak

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- große Pfanne
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb

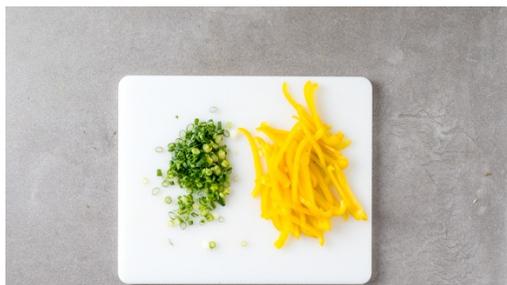
Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Senf (10), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

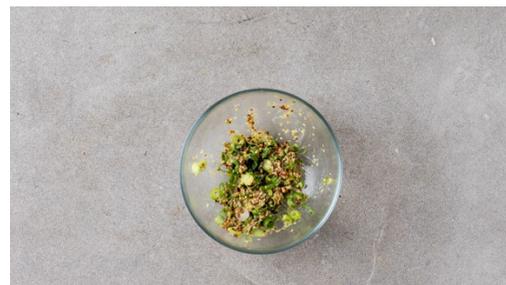
Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 465.0kcal, Fett 24.3g, Eiweiß 38.2g, Kohlenhydrate 18.9g



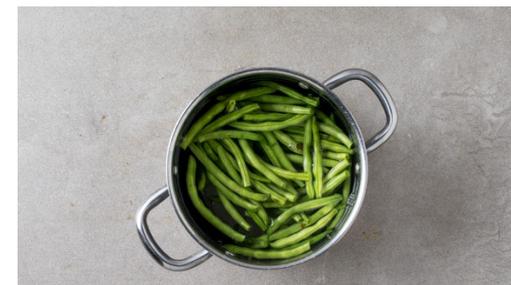
1. Paprika schneiden

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 0,5cm breite Streifen schneiden. Die **Tomaten** halbieren. Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden.



2. Senfcreme herstellen

Den **Senf** mit ca. 1EL **Lauchzwiebelringen** verrühren.



3. Bohnen kochen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Bohnen** zum Kochen bringen. Die Enden der **Bohnen** abschneiden und die **Bohnen** im kochenden Wasser ca. 4-5Min. bissfest garen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



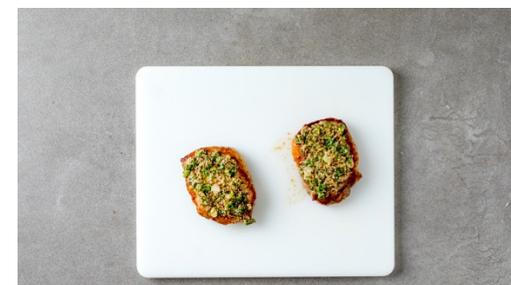
4. Steaks braten

Die **Steaks** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer großen Pfanne mit ca. 1-2EL Olivenöl bei hoher Hitze für 2-3Min. auf jeder Seite scharf anbraten. In der letzten Minute die **Kirschtomaten** mit in die Pfanne geben.



5. Salat fertigstellen

1-2EL Balsamicoessig mit 1-2EL Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren. Die **Steaks** aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller beiseitestellen. Die **abgetropften Bohnen** und die **Paprika** zu den **Tomaten** in die Pfanne geben und 1-2Min. leicht anbraten. Das **Dressing** hinzugeben und das **Gemüse** mit Salz, Pfeffer und nach Wunsch mehr Essig abschmecken.



6. Steaks verfeinern

Die **Steaks** mit der **Senfcreme** bestreichen. Den warmen **Bohnen-Kirschtomaten-Salat** mit den **restlichen Lauchzwiebeln** garnieren und zu den **Steaks** servieren.

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**