



# MARLEY SPOON



## Zartes Roastbeef mit Bratkartoffeln und Remoulade

 30-40Min.  2 Personen

Man nehme ein zartes, schnell gebratenes Steak und serviere es mit knusprigen Bratkartoffeln und einer feinen Remoulade aus Joghurt, Mayonnaise, Petersilie und Lauchzwiebeln - ein Gericht, dass die Mühen des Tages vergessen macht.



## Was du von uns bekommst

- 500g festkochende Kartoffeln
- 1 rote Zwiebel
- 1 Lauchzwiebel
- 10g frische Petersilie
- 1 Becher Joghurt<sup>7</sup>
- 1 Päckchen körniger Senf<sup>10</sup>
- 1 Päckchen Mayonnaise<sup>3,10</sup>
- 1 Packung Roastbeef

## Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- große Pfanne
- mittelgroße Pfanne
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb

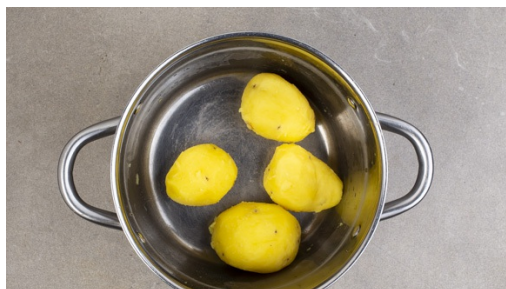
Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

## Allergene

Eier (3), Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 675.0kcal, Fett 36.7g, Eiweiß 34.8g, Kohlenhydrate 47.0g



### 1. Kartoffeln kochen

Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einem mittleren Kochtopf ausreichend leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die **Kartoffeln** darin in 15-20Min. kochen. **Tipp:** Die **Kartoffeln** sind durch, wenn sie sich bei der Messerprobe leicht vom Messer lösen. Die **Kartoffeln** in ein Sieb abgießen, kurz abkühlen lassen und pellen.



### 4. Remoulade zubereiten

Den **Joghurt** mit der **Mayonnaise**, dem **Senf**, der **1/2 der Petersilie** und den **Lauchzwiebeln** zu einer **Remoulade** verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 2. Zwiebel schneiden

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.



### 5. Kartoffeln anbraten

Die **Kartoffeln** in dünne Scheiben schneiden und in einer großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 8-10Min knusprig anbraten. Die **Zwiebeln** und die **restliche Petersilie** dazugeben und 2-3Min. mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.



### 3. Petersilie hacken

Die **Petersilienblätter** vom Stiel zupfen und fein hacken. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden.



### 6. Fleisch braten

Das **Fleisch** in einer mittelgroßen, ofenfesten Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze ca. 2-3Min. rundum scharf anbraten, dann 5-7Min. im Ofen garen, bis das **Fleisch** gar, aber in der Mitte noch rosa ist. Das **Fleisch** mit Salz und Pfeffer würzen, in dünne Tranchen aufschneiden und mit den **Bratkartoffeln** und der **Remoulade** 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](https://marleyspoon.de) an.    **#marleyspooning**