

MARLEY SPOON



Klassisches Steak frites

mit Schnittlauchjoghurt und Salat



20-30Min.



2 Personen

Heute servierst du dir und deinen Lieben einen französischen Bistro-Klassiker! Es gibt saftiges Roastbeef mit einem feinen Schnittlauch-Joghurt-Dip, dazu knusprige, selbst gemachte Pommes frites und einen knackigen Salat mit Senfdressing. Du wirst sehen: Die Pommes sind aus frischen Kartoffeln ganz schnell zubereitet - einmal probiert, möchtest du nie wieder zur Tiefkühlware greifen.

Was du von uns bekommst

- 500g mehligkochende Kartoffeln
- 1 Packung Roastbeef
- 10g frischer Schnittlauch
- 1 Becher Joghurt⁷
- 1 Packung Romanasalat
- 1 Päckchen mittelscharfer Senf¹⁰
- 1 Päckchen „Sieglindes Erdäpfelgewürz“

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 643.0kcal, Fett 32.1g, Eiweiß 39.5g, Kohlenhydrate 45.1g



1. Pommes vorbereiten

Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Kartoffeln** ggf. schälen, in ca. 1cm dicke Scheiben und dann in pommesartige Stifte schneiden.



2. Pommes backen

Die **Kartoffeln** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1-2EL Olivenöl mischen, gleichmäßig verteilen und ca. 20-25Min. auf der mittleren Schiene goldbraun backen.



3. Fleisch garen

In der Zwischenzeit das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und in einer mittelgroßen, ofenfesten Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei starker Hitze auf jeder Seite ca. 1-2Min. scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und für ca. 4-6Min. im Ofen mit den **Pommes** bis zum gewünschten Garpunkt backen.



4. Schnittlauch schneiden

Den **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden.



5. Joghurt mischen

Den **Joghurt** mit dem **Schnittlauch** mischen und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Salat mischen

Den **Salat** längs in Streifen schneiden. Aus 1-2EL Olivenöl, 1-2TL Essig, dem **Senf**, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker ein **Dressing** anrühren und mit dem **Salat** mischen. Die **Pommes** mit der **Gewürzmischung** und 1 Prise Salz nach Belieben würzen und mit den **Steaks** und dem **Schnittlauchjoghurt** anrichten und servieren.