

# MARLEY SPOON



## Klassisches Steak frites

mit Schnittlauchjoghurt und Salat



30-40Min.



3-4 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

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 1 Packung Roastbeef
- 10g frischer Schnittlauch
- 1 Becher Joghurt<sup>7</sup>
- 2 Packungen Romanasalat
- 1 Päckchen mittelscharfer Senf<sup>10</sup>
- 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 589.0kcal, Fett 27.6g, Eiweiß 37.9g, Kohlenhydrate 43.5g



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.



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.



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.



Den **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden.



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



Den **Salat** längs in Streifen schneiden. Aus 2-3EL Olivenöl, 1-2EL 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.