

# MARLEY SPOON



## Saftiges Roastbeef-Sandwich

mit karamellisierten Zwiebeln



20-30Min.



2 Personen

So köstlich und dabei ganz unkompliziert in der Zubereitung: Saftige Rindersteakstreifen werden mit karamellisierten Balsamico-Zwiebeln, herzhaftem Rucola und einer feinen Mayonnaise-Senf-Creme zwischen knusprige Baguettebrötchen gepackt - das ist Abendbrot, wie wir es lieben!

## Was du von uns bekommst

- 2 rote Zwiebeln
- 1 Päckchen Balsamicoessig <sup>12</sup>
- 1 Packung Roastbeef
- 2 Baguettebrötchen <sup>1</sup>
- 1 Päckchen körniger Senf <sup>10</sup>
- 2 Päckchen mittelscharfer Senf <sup>10</sup>
- 1 Päckchen Mayonnaise <sup>3,10</sup>
- 1 Packung Rucola

## Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen
- 2 mittelgroße Pfannen
- Alufolie

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

### Allergene

Gluten (1), Eier (3), Senf (10), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 707.0kcal, Fett 33.6g, Eiweiß 36.1g, Kohlenhydrate 62.9g



**1. Zwiebeln schneiden**

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden.



**2. Zwiebeln karamellisieren**

1EL Zucker in einer mittelgroßen Pfanne gleichmäßig verteilen und bei mittlerer Hitze goldgelb schmelzen lassen, dabei nicht rühren. Die **Zwiebeln** hinzugeben und mit der **1/2 des Balsamicoessigs** ablöschen. Abgedeckt 7-8Min. köcheln lassen, bis die **Zwiebeln** weich sind. Bei Bedarf 1-2EL Wasser zugeben, falls die **Zwiebeln** ansetzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.



**3. Fleisch braten**

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und in einer weiteren mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze auf jeder Seite ca. 2Min. scharf anbraten. Wer das **Fleisch** eher durchgebraten mag, brät es pro Seite 1-2Min. länger. Das **Fleisch** aus der Pfanne nehmen, von beiden Seiten salzen, in Alufolie wickeln und beiseitelegen.



**4. Sauce mischen**

Die **Brötchen** im Ofen 10-12Min. aufbacken. Den **körnigen Senf**, den **mittelscharfen Senf** und die **Mayonnaise** zu einer cremigen **Sauce** verrühren.



**5. Salat mischen**

Die **Rucolablätter** nach Wunsch halbieren. Den **restlichen Balsamicoessig** mit 1EL Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren. Den **Rucola** kurz vor dem Servieren mit dem Dressing vermengen.



**6. Brötchen belegen**

Die **Brötchen** aufschneiden, quer halbieren, und mit der **Senf-Mayonnaise-Sauce** bestreichen. Das **Fleisch** entgegen der Fleischfaser in dünne Streifen schneiden und auf den **unteren Brötchenhälften** verteilen. Den **Rucola** und die **Zwiebeln** auf dem **Fleisch** verteilen. Mit den **oberen Brötchenhälften** abdecken und mit dem restlichen **Salat** 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**