



Roastbeef mit Paprikarelish

auf mediterranem Ofengemüse



30-40min



2 Personen

Köstlich, köstlich, köstlich! Zum saftig-zarten Roastbeef gibt es mit Rosmarinöl gebackene Kartoffeln und ein mit Oregano und Petersilie verfeinertes Fenchel-Zucchini-Gemüse. Dazu ein zitroniges Relish mit gegrillter Paprika - ein Gedicht!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Roastbeef
- 1 rote Paprika
- 20g frische Petersilie, Rosmarin & Oregano
- 500g festkochende Kartoffeln
- 1 Zucchini
- 1 Fenchelknolle
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Päckchen Gulaschgewürz

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- 2 Backbleche
- Backpapier
- Alufolie
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

Kochtipp

Wenn die Paprika zu stark verbrannt ist, in eine Schale geben, mit Folie bedecken, für ca. 5Min. stehen lassen. Dann die Haut einfach abziehen.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 684.0kcal, Fett 29.0g, Eiweiß 37.9g, Kohlenhydrate 62.0g



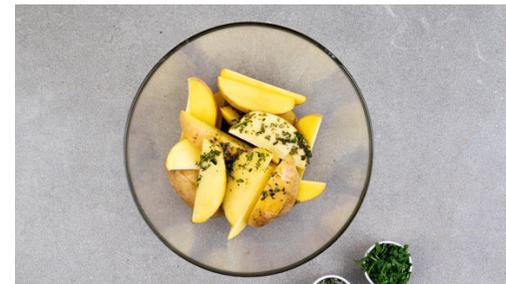
1. Paprika grillen

Das **Fleisch** aus dem Kühlschrank nehmen. Den Backofen mit Grillfunktion vorheizen. Die **Paprika** halbieren, entkernen, mit 1-2TL Olivenöl und 1 Prise Salz einreiben und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech im Ofen ca. 10Min. rösten, bis die **Paprikaschale** leicht verbrannt ist.



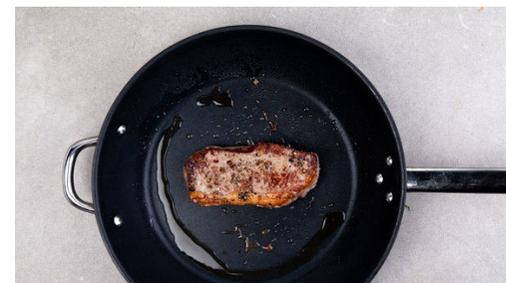
4. Gemüse rösten

Die **Petersilie** und den **Oregano** mit 1-2EL Olivenöl mischen. Die **Zucchini**, den **Fenchel** und die **Zwiebeln** auf einem zweiten mit Backpapier ausgelegten Blech mit dem **Kräuteröl** vermengen und 15-20Min. im Ofen backen. Die Bleche nach der Hälfte der Backzeit einmal tauschen. Das **Gemüse** nach dem Backen mit Salz und Pfeffer würzen.



2. Kartoffeln würzen

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) umstellen. Die **Petersilien- und Oreganoblätter** von den Stängeln zupfen und fein hacken. Die **Rosmarinnadeln** abzupfen, fein hacken und mit 1EL Olivenöl mischen. Die **Kartoffeln** in ca. 2cm breite Spalten schneiden, mit dem **Rosmarinöl** vermengen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und in 20-25Min. goldbraun backen.



5. Fleisch braten

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer mittelgroßen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei starker Hitze auf beiden Seiten 1-2Min. scharf anbraten. Das **Fleisch** zu den **Kartoffeln** geben und 8-12Min. im Ofen mitbacken, bis der gewünschte Garpunkt erreicht ist. Je nach Dicke des **Fleisches** kann die Garzeit variieren.



3. Gemüse schneiden

Die **Zucchini** in ca. 0,5cm dicke Scheiben schneiden. Den **Fenchel** längs halbieren, den Strunk entfernen und den **Fenchel** in ca. 0,5cm dünne Streifen schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Streifen scheiden. Den **Knoblauch** schälen und grob hacken.



6. Paprikarelish zubereiten

Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **Paprika** mit **1 gebackenen Kartoffelspalte**, **1TL Zitronenschale**, **1-2EL Zitronensaft**, **Knoblauch** und **1-2EL Öl** pürieren. Mit Salz, Pfeffer, **Gulaschgewürz** und **Zitronensaft** abschmecken. Das **Fleisch** in Tranchen schneiden und mit dem **Gemüse**, den **Kartoffeln** und dem **Relish**

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schaue dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://www.marleyspoon.de) an. [@marleyspoon](#) [#marleyspooning](#)