

MARLEY SPOON



Saftiges Rindersteak mit Backkartoffeln und Chimichurri

 40-50min  2 Personen

Heute haben wir für dich ein saftiges Rindersteak im Angebot, das du mit einem köstlichen Chimichurri aus frischen Tomaten und Kräutern servierst. Die knusprigen Backkartoffeln dazu werden mit Zwiebeln und einem wunderbar rauchigen Paprikapulver zubereitet. Da bleibt garantiert nichts übrig!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Rinderhüftsteak
- 500g festkochende Kartoffeln
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 1 Zwiebel
- 2 Tomaten
- 20g frische Petersilie, Thymian & Oregano
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Jalapeño-Chilischote

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler

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

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 620.0kcal, Fett 31.7g, Eiweiß 33.7g, Kohlenhydrate 45.9g



1. Kartoffeln rösten

Das **Fleisch** aus dem Kühlschrank nehmen und Raumtemperatur annehmen lassen. Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Kartoffeln** schälen und in 2-3cm große Würfel schneiden. Mit 1 großzügigen Prise **Paprikapulver**, etwas Salz und 1EL Olivenöl vermengen, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im Ofen in 15-20 Min. goldbraun rösten.



4. Fleisch vorbereiten

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und halbieren, dann mit 1EL Olivenöl einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen.



2. Zwiebeln mitrösten

Inzwischen die **Zwiebel** schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Die **Zwiebelstreifen** mit etwas Olivenöl vermengen, auf den **Kartoffeln** verteilen und die restliche Backzeit mitrösten. Die **Kartoffeln** und die **Zwiebeln** gelegentlich wenden, damit alles gleichmäßig gart.



5. Fleisch anbraten

Das **Fleisch** in einer mittelgroßen Pfanne bei starker Hitze auf jeder Seite 2-5Min. bis zum gewünschten Garpunkt anbraten. **Tipp:** Die Garzeit variiert je nach Dicke des **Fleisches** und gewünschtem Garpunkt. Das **Fleisch** aus der Pfanne nehmen und noch einige Minuten ohne Hitzezufuhr ruhen lassen.



3. Chimichurri zubereiten

Die **Tomaten** in ca. 0,5cm große Würfel schneiden. Die **Petersilien-, Thymian- und Oregano**blättchen von den Stängeln zupfen und fein hacken. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken. Je nach Schärfewunsch ca. **1/3 der Chilischote oder mehr** fein hacken. Für das **Chimichurri** alles mit 2-3EL Olivenöl und 1EL (hellem) Essig vermengen.



6. Anrichten und servieren

Das **Chimichurri** mit Salz abschmecken. Die gebackenen **Kartoffeln** und die **Zwiebeln** nach Geschmack mit dem **restlichen Paprikapulver** sowie Salz und Pfeffer würzen. Das **Fleisch** in Tranchen schneiden und mit dem **Chimichurri** garnieren. Die **Kartoffeln** dazu servieren.