

MARLEY SPOON



Saftiges Rindersteak mit Kartoffeln und Bruschetta-Salsa

 30-40min  2 Personen

Zum saftigen Rindersteak servierst du heute Kartoffeln und Zucchini, die sich im Ofen fast von selbst zubereiten. Die herzhaft-frische Salsa aus Tomaten, Zwiebeln und Basilikum sorgt für den Extrakick Aroma. So schnell, so gut!

Was du von uns bekommst

- 500g festkochende Kartoffeln
- 1 Zucchini
- 2 Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Rinderhüftsteak
- 10g frisches Basilikum

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Auflaufform
- mittelgroße Pfanne

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

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 568.0kcal, Fett 24.4g, Eiweiß 35.1g, Kohlenhydrate 47.1g



1. Kartoffeln vorbereiten

Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Kartoffeln** halbieren und jede Hälfte in 2-3cm dicke Spalten schneiden. Mit 1EL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer vermengen.



4. Salsa vorbereiten

Die **Tomaten** vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die **Tomaten** in kleine Würfel schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken.



2. Kartoffeln rösten

Die **Kartoffeln** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im Ofen 15-20Min. rösten, bis die **Kartoffeln** goldbraun und gar sind.



5. Fleisch braten

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, halbieren und in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze auf jeder Seite 1-2Min. scharf anbraten. In eine Auflaufform geben, mit Salz und Pfeffer würzen und 5-10Min. im Ofen bis zum gewünschten Garpunkt garen. **Tipp:** Die Zeit variiert je nach **Dicke des Fleisches** und **gewünschtem Garpunkt**.



3. Zucchini schneiden

Die **Zucchini** längs vierteln, quer in 1-2cm breite Stücke schneiden und mit 1EL Olivenöl und 1 Prise Salz einreiben. Anschließend mit zu den **Kartoffeln** auf das Backblech geben und die verbleibende Backzeit mitgaren.



6. Salsa fertigstellen

Die **Basilikumblätter** abzupfen und grob hacken. Mit den **Tomatenwürfeln**, den **Zwiebeln** und dem **Knoblauch nach Geschmack** vermengen und die **Salsa** mit 1-2EL Olivenöl, etwas Essig, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken. Das **Fleisch** in ca. 1cm dicke Tranchen schneiden und mit dem **Ofengemüse** und der **Salsa** anrichten und servieren.