



V1: Rindersteak mit Tomaten-Basilikum-Salsa

dazu gebackene Kartoffeln und Zucchini



30-40min



2 Personen

Zum saftigen Rinderhüftsteak servierst du 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!

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

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne

Allergene
Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Energie 566kcal, Fett 26.3g,
Kohlenhydrate 47.2g, Eiweiß 35.3g



1. Kartoffeln vorbereiten

A top-down view of a glass bowl containing a fresh salad of diced tomatoes, green onions, and green beans, served on a light gray surface.

4. Salsa zubereiten

Die **Tomaten** vierteln, ggf. entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Das **Basilikum samt Stängeln** fein schneiden, mit den **Tomaten**, den **Zwiebeln** und dem **Knoblauch nach Geschmack** vermengen und die **Salsa** mit 2TL Olivenöl, 1TL Essig sowie je 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Kartoffeln rösten

5. Fleisch braten

Das **Fleisch** trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer mittelgroßen Pfanne mit 1 EL Olivenöl bei starker Hitze auf jeder Seite 2-3Min. braten, abhängig davon, ob es medium oder eher durchgebraten sein soll. Aus der Pfanne nehmen und bis zum Servieren auf einem Teller abgedeckt ruhen lassen.



3. Zucchini schneiden

6. Fleisch schneiden

Das **Fleisch** quer zur Faser in ca. 1cm dicke Tranchen schneiden. Mit dem **Ofengemüse** und der **Salsa** anrichten und servieren.