



Rindersteak mit Tomaten-Basilikum-Salsa

dazu gebackene Kartoffeln und Zucchini

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!



30-40min



3-4 Personen

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 Zucchini
- 3 Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 10g Basilikum
- 2 Packungen Rinderhüftsteak

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne

Allergene
Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Energie 592kcal, Fett 29.6g,
Kohlenhydrate 48.3g, Eiweiß 33.2g



1. Kartoffeln vorbereiten

A top-down view of a glass bowl containing a colorful salad of diced tomatoes, green herbs, and red onions, set against a light gray background.

4. Salsa zubereiten

2. Kartoffeln rösten

A black frying pan with a silver handle is shown from a top-down perspective. Inside the pan, two pieces of meat are cooking, their surfaces browned and slightly charred. The pan sits on a light grey, textured surface.

5. Fleisch braten

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.