



## Superfix V2: Philly-Cheesesteak-Sandwich

vom Bio-Rind mit Salat und BBQ-Sauce



ca. 20min



2 Personen

Das Cheesesteak-Sandwich ist eine Ikone der US-amerikanischen Ostküste. Das saftige Fleisch ist traditionell klein geschnitten und darf mit Käse eine recht (h)eilige Allianz eingehen. Obendrauf kommen bräunlich-süß gebratene Zwiebeln – und bitte nicht zu knapp! All das ist rasend schnell zubereitet, ein Fast-Food-Klassiker eben. Weil wir aber nicht am Imbissstand sind, erhöhen wir um einen erfrischenden Salat mit Tomaten. Yay!

## Was du von uns bekommst

- 2 Baguettebrötchen <sup>1</sup>
- 1 Zwiebel
- 2 Tomaten
- 1 Packung Bio-Rindergeschnetzeltes
- 100g junger Gouda, gerieben <sup>7</sup>
- 100g gemischter Salat
- 1 Päckchen BBQ-Sauce <sup>9,10</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 1TL Mayonnaise <sup>3</sup>
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- mittelgroße Pfanne mit Deckel

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Sellerie (9), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 902kcal, Fett 43.2g, Kohlenhydrate 78.8g, Eiweiß 49.9g



**1. Brötchen aufbacken**

Den Backofen auf 180°C (160°C Umluft) vorheizen. Die **Brötchen** in den noch aufheizenden Ofen geben und in 8-10Min. leicht knusprig erwärmen.



**2. Zwiebeln braten**

Die **Zwiebel** schälen, halbieren, in dünne Streifen schneiden und in einer mittelgroßen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl und 1 Prise Salz bei starker Hitze ca. 3Min. anbraten. 2-3EL Wasser zugeben und die Hitze reduzieren. Die **Zwiebeln** bei mittlerer Hitze 5-6Min. weiterbraten, bis sie weich und appetitlich gebräunt sind.



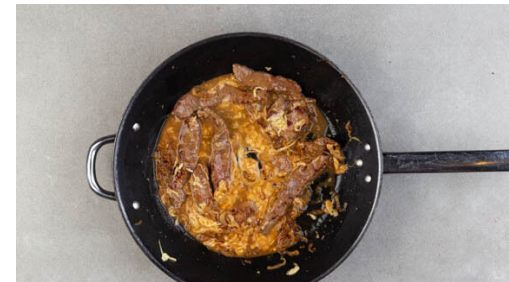
**3. Tomaten schneiden**

Die **Tomaten** in Spalten schneiden. 1TL Mayonnaise und 1TL hellen Essig mit je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren.



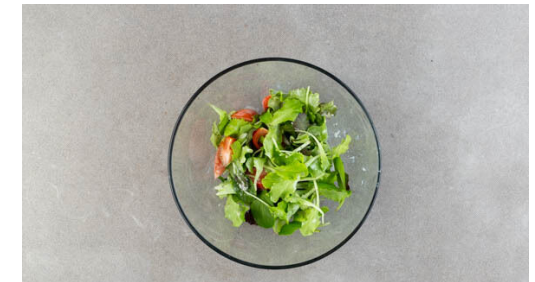
**4. Fleisch braten**

Die gebratenen **Zwiebeln** aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Die Pfanne erneut stark erhitzen. Das **Fleisch** trocken tupfen, mit 1TL Pflanzenöl in die heiße Pfanne geben und ca. 3Min. scharf anbraten.



**5. Käse einrühren**

Das **Fleisch** mit 1 Prise Salz würzen, dann die Hitze reduzieren. Den **Käse** zugeben und unter Rühren schmelzen lassen. Die **Zwiebeln** und 2TL Wasser untermengen und alles abgedeckt ca. 1Min. köcheln lassen.



**6. Salat fertigstellen**

Den **Salat** und die **Tomaten** mit dem Dressing vermengen. Die **Brötchen** aufschneiden, mit der **BBQ-Sauce** bestreichen und nach Belieben mit dem **Fleisch** und den **Zwiebeln** belegen. Die **Sandwiches** mit dem **Salat** anrichten und servieren.