



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

4. Salsa zubereiten

2. Kartoffeln rösten

A black frying pan is shown from a top-down perspective, resting on a light grey, textured surface. Inside the pan, two pieces of meat are cooking, their surfaces browned and slightly charred. The pan's handle, which appears to be made of metal, extends to the right. The overall scene is simple and focuses on the cooking process.

5. Fleisch braten

A top-down view of a rectangular metal baking tray. The tray is lined with a light-colored parchment paper. On the left side of the tray, there are approximately 15-20 golden-brown potato wedges, some showing a slightly charred exterior. On the right side, there are about 15-20 green zucchini cubes, cut into uniform sizes. The vegetables are arranged in two distinct groups, with some space between them. The background is a neutral, light gray surface.

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.