



V: Bio-Rindersteak mit Tomatensalsa

dazu gebackene Kartoffeln und Zucchini



30-40min



3-4 Personen

Zum saftigen Bio-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!

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 Zucchini
- 3 Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 10g Basilikum
- 2 Packungen Bio-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. The salad consists of diced tomatoes, green herbs, and red onions. The bowl is placed on a light gray, textured surface.

4. Salsa zubereiten

A top-down view of a rectangular metal baking sheet resting on a dark grey surface. The sheet is filled with approximately 30-40 golden-brown, wedge-shaped potato wedges. The wedges are arranged somewhat randomly across the surface of the sheet, which shows some signs of use and slight discoloration. The lighting is even, highlighting the texture of the potato skins and the uniform browning of the wedges.

2. Kartoffeln rösten

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.