



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 of diced tomatoes, green herbs, and red onions, resting on a light gray 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 chips. The chips are scattered across the surface, some overlapping. They have a slightly irregular, hand-cut appearance. The edges of the chips are darker and more browned than the centers. The baking sheet itself shows some signs of use, with a few small dark spots and a slightly worn edge on the right side.

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.