



Saftiges Rindersteak

mit Chimichurri und Herbstgemüse



20-30min



3-4 Personen

Was gibt es Besseres als saftig gebratenes Rindersteak zu einem Teller mit kross gebackenem Ofengemüse? Herbst ist Erntezeit und da schmecken Steckrübe, Petersilienwurzel und Karotten besonders gut. Dazu gibt es selbst gemachtes Chimichurri aus fein gehackten roten Zwiebeln, Petersilie und Basilikum.

- 1 Steckrübe
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen karibische Gewürzmischung
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Packung Rinderhüftsteak
- 2 Petersilienwurzeln
- frische Petersilie & Basilikum
- 4 Karotten
- 2 Stangensellerie

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

- Grillpfanne
- Pfanne
- Stabmixer

Allergene
Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Energie 490kcal, Fett 29.2g,
Kohlenhydrate 17.3g, Eiweiß 35.9g



4. Chimichurri vorbereiten

2. Gemüse anbraten

5. Chimichurri fertigstellen

3. Rindersteaks marinieren

6. Fleisch anbraten

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. #marleyspooning