MARLEY SPOON

Rindersteak mit Bruschetta-Salsa

dazu gebackene Kartoffeln und Zucchini

30-40min 2 Personen

Zum saftigen Rindersteak 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!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung festkochende Kartoffeln
- 1 Zucchini
- 2 Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Rinderhüftsteak
- 10g Basilikum

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne

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

Allergene
Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion
Energie 571kcal, Fett 24.6g, Kohlenhydrate 51.8g, Eiweiß 35.5g

1. Kartoffeln vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln** halbieren und jede Hälfte in 2–3cm dicke Spalten schneiden. Mit 1EL Olivenöl sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen.

2. Kartoffeln rösten

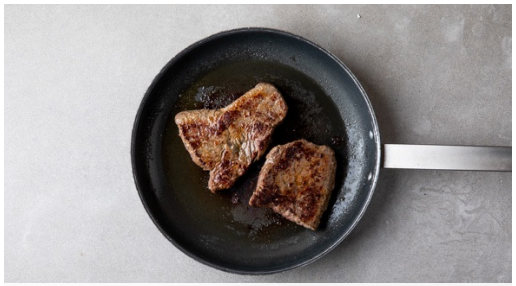
Die **Kartoffeln** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im Ofen 15–20Min. rösten, bis die **Kartoffeln** goldbraun und gar sind.

3. Zucchini schneiden

Die **Zucchini** längs vierteln und in 1–2cm breite Stücke schneiden. Mit ½EL Olivenöl und 1 Prise Salz einreiben. Anschließend mit zu den **Kartoffeln** auf das Backblech geben und die verbleibende Backzeit mitgaren.

4. Salsa vorbereiten

Die **Tomaten** vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



5. Fleisch braten

Das **Fleisch** trocken tupfen und in einer mittelgroßen Pfanne mit ½EL Olivenöl bei starker Hitze auf jeder Seite 1–2Min. scharf anbraten. In eine Auflaufform geben, mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen und 5–10Min. im Ofen bis zum gewünschten Garpunkt garen. **Tipp:** Die Zeit variiert je nach __Dicke des Fleisches.

6. Salsa fertigstellen

Die **Basilikumblätter** abzupfen und grob schneiden. Mit den **Tomatenwürfeln**, den **Zwiebeln** und dem **Knoblauch nach Geschmack** vermengen und die **Salsa** mit 1EL Olivenöl, 1TL Essig sowie Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken. Das **Fleisch** in ca. 1cm dicke Tranchen schneiden und mit dem **Ofengemüse** und der **Salsa** anrichten und servieren.