



Italienisches Rindersteak-Sandwich

mit Zucchini und Basilikumcreme



ca. 25min



2 Personen

Du willst dir mal wieder etwas richtig Deftiges gönnen? Dann bist du bei uns genau richtig. Dieses köstliche Sandwich wird mit saftigem Rinderhüftsteak, feiner Zucchini und fruchtigen Tomaten belegt. Damit es nicht zu trocken wird, bestreichst du die Baguettebrötchen mit einer würzigen Basilikumcreme. So kann es sich nicht nur sehen, sondern auch schmecken lassen. Dann mal guten Hunger!

Was du von uns bekommst

- 2 Baguettebrötchen ²
- 1 Zucchini
- 2 Tomaten
- 1 Päckchen italienische Gewürzmischung
- 1 Packung Rinderhüftsteak
- 1 Päckchen Basilikumcreme

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Butter ³
- 2EL Mayonnaise ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ⁴

Küchenutensilien

- Backofen
- große Pfanne

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

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Sulphite (4).
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 839kcal, Fett 42.5g,
Kohlenhydrate 75.0g, Eiweiß 41.3g



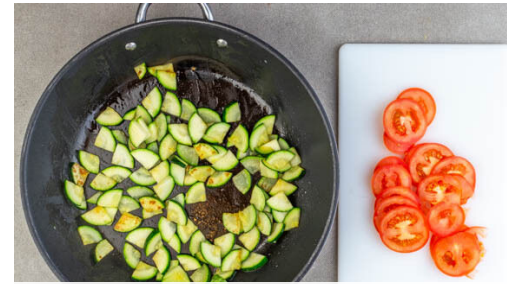
1. Brötchen aufbacken

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Brötchen** 4-5Min. im Ofen aufbacken, anschließend etwas abkühlen lassen.



4. Brötchen rösten

Die **Brötchen** aufschneiden und mit der Schnittfläche nach unten in der Pfanne mit dem Bratfett rösten.



2. Zucchini braten

Die **Zucchini** längs vierteln, quer in dünne Scheiben schneiden und in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 5-7Min. braten. Die **Tomaten** in dünne Scheiben schneiden. Die **Zucchini** mit der **½ der Gewürzmischung** und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen. Die **Zucchini** weiter braten, bis sie weich sind, dann aus der Pfanne nehmen.



5. Creme zubereiten

Die **Basilikumcreme**, 2EL Mayonnaise, ½TL Balsamicoessig und je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einer **Creme** verföhren.



3. Fleisch braten

Das **Fleisch** trocken tupfen, mit 1 kräftigen Prise Salz würzen und in der Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze auf jeder Seite ca. 2Min. scharf anbraten, je nachdem, ob es medium oder durch sein soll. Vom Herd nehmen, 1EL kalte Butter dazugeben und das **Fleisch** ohne Hitzezufuhr von allen Seiten in der aufschäumenden Butter wenden, dann abgedeckt auf einem Teller ruhen lassen.



6. Fleisch schneiden

Das **Fleisch** quer zur Faser in dünne Tranchen schneiden. Die **Brötchen** mit der **Creme** bestreichen, dann mit dem **Fleisch**, den **Zucchini** und den **Tomaten** belegen und servieren.