

Saftiges Rindersteak mit Kartoffeln und Bruschetta-Salsa



30-40Min.



3-4 Personen

Zum saftigen Roastbeef servierst du heute Kartoffeln und Zucchini, die sich im Ofen fast von selbst zubereiten. Die herzhafte Salsa aus frischen Tomaten, Zwiebeln und Basilikum sorgt für den Extrakick Aroma. So schnell, so gut!

Was du von uns bekommst

- 1 rote Zwiebel
- 2 Zucchini
- 20g frisches Basilikum
- 1kg festkochende Kartoffeln
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Tomaten
- 2 Packungen Roastbeef

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backblech und Backpapier
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- mittelgroße Pfanne

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 521.0kcal, Fett 20.5g, Eiweiß 34.5g, Kohlenhydrate 44.9g



1. Kartoffeln vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Kartoffeln** halbieren und jede Hälfte in ca. 2-3cm dicke Spalten schneiden und mit 1-2EL Olivenöl, Salz und Pfeffer vermischen.



2. Kartoffeln backen

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



3. Zucchini vorbereiten

Die **Zucchini** längs vierteln, quer in 1-2cm breite Stücke schneiden und mit etwas Olivenöl und Salz einreiben. Anschließend zu den **Kartoffeln** mit auf das Backblech geben und die verbleibende Backzeit mitbacken.



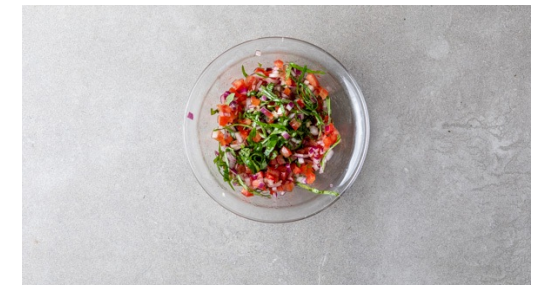
4. Salsa vorbereiten

Die **Tomaten** vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die **Tomaten** in kleine Würfel schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken.



5. Steaks braten

Die **Steaks** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei hoher Hitze von jeder Seite ca. 1-2Min. scharf anbraten, dann in eine Auflaufform geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Für ca. 5-10Min. im Ofen bis zum gewünschten Garpunkt garen. Die Zeit variiert je nach Dicke des **Fleisches** und gewünschtem Garpunkt.



6. Salsa fertigstellen

Die **Basilikumblätter** abzupfen und grob hacken. Die **Tomatenwürfel**, die **Zwiebeln**, den **Knoblauch nach Geschmack** und das **Basilikum** vermengen und die **Salsa** mit 1-2EL Olivenöl, etwas Essig, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken. Das **Fleisch** in ca. 1cm dicke Tranchen aufschneiden und mit dem **Ofengemüse** und der **Salsa** anrichten und servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [Pinterest](#) [YouTube](#) [LinkedIn](#) [Snapchat](#) [TikTok](#) [WhatsApp](#) [Telegram](#) [Messenger](#) [Signal](#) [Zurück zur Übersicht](#) [Impressum](#) [Datenschutz](#) [Kontakt](#) [AGB](#) [Werbung](#) [Partnerships](#) [Jobs](#) [Presse](#) [Feedback](#) [Rechtliches](#) [Impressum](#) [Datenschutz](#) [Kontakt](#) [AGB](#) [Werbung](#) [Partnerships](#) [Jobs](#) [Presse](#) [Feedback](#) [Rechtliches](#)