



Zartes Roastbeef mit Bratkartoffeln und Remoulade

 30-40Min.  3-4 Personen

Man nehme ein zartes, schnell gebratenes Steak und serviere es mit knusprigen Bratkartoffeln und einer feinen Remoulade aus Joghurt, Mayonnaise, Petersilie und Lauchzwiebeln - ein Gericht, dass die Mühen des Tages vergessen macht.

Was du von uns bekommst

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 15g frische Petersilie
- 2 Becher Joghurt 7
- 1 Päckchen Mayonnaise ^{3,10}
- 2 Päckchen körniger Senf ¹⁰
- 2 Packungen Roastbeef

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- große Pfanne
- großer Kochtopf
- mittelgroße Pfanne
- Sieb

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

Allergene

Eier (3), Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 599.0kcal, Fett 28.3g, Eiweiß 34.6g, Kohlenhydrate 46.7g



1. Kartoffeln kochen

Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einem großen Kochtopf ausreichend leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die **Kartoffeln** darin in 15-20Min. gar kochen.

Tipp: Die **Kartoffeln** sind durch, wenn sie sich bei der Messerprobe leicht vom Messer lösen. Die **Kartoffeln** in ein Sieb abgießen, kurz abkühlen lassen und pellen.



2. Zwiebeln schneiden

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.



3. Petersilie hacken

Die **Petersilienblätter** vom Stiel zupfen und fein hacken. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden.



4. Remoulade zubereiten

Den **Joghurt** mit der **Mayonnaise**, dem **Senf**, der **1/2 der Petersilie** und den **Lauchzwiebeln** zu einer **Remoulade** verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Kartoffeln anbraten

Die **Kartoffeln** in dünne Scheiben schneiden und in einer großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 8-10Min knusprig anbraten. Die **Zwiebeln** und die **restliche Petersilie** dazugeben und 2-3Min. mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.



6. Fleisch braten

Das **Fleisch** in einer mittelgroßen, ofenfesten Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei starker Hitze ca. 2-3Min. rundum scharf anbraten, dann 5-7Min. im Ofen garen, bis das **Fleisch** gar, aber in der Mitte noch rosa ist. Das **Fleisch** mit Salz und Pfeffer würzen, in dünne Tranchen aufschneiden und mit den **Bratkartoffeln** und der **Remoulade** 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. #marleyspooning