



Rindersteak mit Tomaten-Basilikum-Salsa

dazu gebackene Kartoffeln und Zucchini

Zum saftigen Rinderhüftsteak 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!



30-40min



2 Personen

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

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne

Allergene
Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Energie 601kcal, Fett 30.9g,
Kohlenhydrate 47.6g, Eiweiß 33.4g



1. Kartoffeln vorbereiten

A top-down view of a glass bowl containing a fresh salad of diced tomatoes, green onions, and green beans, served on a light gray surface.

4. Salsa zubereiten

2. Kartoffeln rösten

5. Fleisch braten

3. Zucchini schneiden

6. Fleisch schneiden

Das **Fleisch** quer zur Faser in ca. 1cm dicke Tranchen schneiden. Mit dem **Ofengemüse** und der **Salsa** anrichten und servieren.