



## 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!

- 2 Baguettebrötchen <sup>2</sup>
- 1 Zucchini
- 2 Tomaten
- 1 Pck. italienische Gewürzmischung
- 2 Rinderhüftsteaks
- 1 Pck. Basilikumcreme

- 1EL Butter <sup>3</sup>
- 2EL Mayonnaise <sup>1</sup>
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig <sup>4</sup>

- Backofen
- große Pfanne

## Allergene

### Nährwertangaben pro Portion

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



## 1. Brötchen aufbacken

## 2. Zucchini braten

### 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.



#### 4. Brötchen rösten

A top-down view of a clear glass bowl containing a thick, yellow, creamy substance, likely a batter or dough, resting on a light-colored, textured surface. The substance is spread out in the center of the bowl, showing some internal texture and a slightly uneven surface. The bowl is circular and has a thin rim. The background is a light gray or off-white surface with a subtle, mottled texture.

## 5. Creme zubereiten



## 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.