



Bio-Steak-Sandwich mit Blauschimmelkäsesauce

mit Tomaten, Zwiebeln und Zucchini Salat



ca. 30min



3-4 Personen

Wir bei Marley Spoon lieben deftige Sandwiches und können einfach nicht genug davon bekommen. Und heute präsentieren wir dir ein Sandwich der Königsklasse: mit saftigem Bio-Rinderhüftsteak, karamellisierten Zwiebeln, fruchtigen Tomatenscheiben und einer cremigen Blauschimmelkäsesauce. Als erfrischende Beilage servierst du einen würzigen Zucchini Salat mit knackigen Kürbiskernen. Hört sich doch gut an, oder? Dann los!

Was du von uns bekommst

- 2 rote Zwiebeln
- 2 Zucchini
- 200g Blauschimmelkäse²
- 4 Bio-Rinderhüftsteaks
- 4 Baguettebrötchen¹
- 50g Kürbiskerne
- 2 Tomaten
- 200g Rucola
- 2 Pck. Balsamicocreme³

Was du zu Hause benötigst

- 200ml Milch²
- 1EL Butter²
- 2EL Weizenmehl¹
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig
- Balsamicoessig³

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- 2 große Pfannen
- Stabmixer
- Messbecher
- Schneebesen

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

Allergene

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

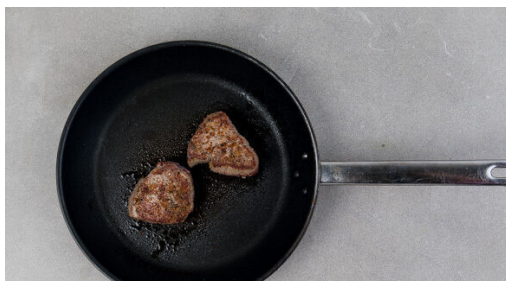
Nährwertangaben pro Portion

Energie 1111kcal, Fett 59.9g, Kohlenhydrate 87.0g, Eiweiß 58.0g



1. Zwiebeln braten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden, dann in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze in 2-3Min. glasig braten. 1-2EL Wasser, 2EL Balsamicoessig und ½TL Zucker zugeben und bei niedriger Hitze 7-9Min. weiterbraten, bis die **Zwiebeln** weich und karamellisiert sind.



4. Fleisch braten

Das **Fleisch** trocken tupfen und in einer zweiten großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze auf jeder Seite 2-3Min. braten, abhängig davon, ob es medium oder eher durchgebraten sein soll. Aus der Pfanne nehmen und bis zum Servieren auf einem Teller abgedeckt ruhen lassen.



2. Zucchini rösten

Die **Zucchini** längs halbieren, quer in ca. 2cm breite Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Mit 2EL Olivenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen und 10-13Min. backen, bis sie appetitlich geröstet sind.



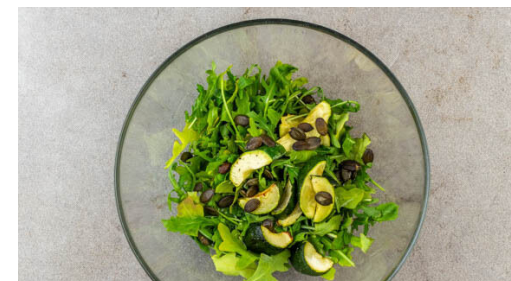
5. Brötchen und Kerne backen

Die **Brötchen** und die **Kürbiskerne** auf ein zweites mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und in 4-5Min. im Ofen goldbraun backen. Inzwischen die **Tomaten** in dünne Scheiben schneiden.



3. Käsesauce zubereiten

Inzwischen in einem mittelgroßen Topf 1EL Butter bei mittlerer Hitze schmelzen, dann 2EL Mehl hinzugeben und mit einem Schneebesen ca. 1Min. verrühren. 200ml Milch, 1EL Essig und den **Blauschimmelkäse** einrühren, bis der **Käse** geschmolzen ist. Vom Herd nehmen, mit einem Stabmixer zu einer sämigen **Sauce** pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Salat zubereiten

3EL Olivenöl, 2EL Essig und je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer verrühren und den **Rucola**, die **Zucchini** und die **Kürbiskerne** untermengen. Das **Fleisch** in dünne Scheiben schneiden. Die **Brötchen** aufschneiden, mit der **Käsesauce** bestreichen und mit dem **Fleisch**, den **Tomaten**, den **Zwiebeln** und der **Balsamicocreme** füllen. Mit dem **Zucchini**salat servieren.