



Saftiges Rindersteak mit Kartoffeln und Bruschetta-Salsa



30-40min



3-4 Personen

Zum saftigen Rindersteak 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!

Was du von uns bekommst

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

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne

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

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 551kcal, Fett 21.5g,
Kohlenhydrate 44.9g, Eiweiß 39.8g



1. Kartoffeln vorbereiten

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



2. Kartoffeln rösten

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



3. Zucchini schneiden

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



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 würfeln.



5. Fleisch braten

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, jeweils halbieren und in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze auf jeder Seite 1-2Min. scharf anbraten. In eine Auflaufform geben, mit Salz und Pfeffer würzen und 5-10Min. im Ofen bis zum gewünschten Garpunkt garen. **Tipp:** Die Zeit variiert je nach **Dicke des Fleisches** und **gewünschtem Garpunkt**.



6. Salsa fertigstellen

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