



Schweinesteakstreifen mit Tomatensalsa

auf Ofenpaprika und Röstkartoffeln



30-40min



2 Personen

Wir holen heute ein Stück Spanien nach Hause, und zwar mit unserer Version der „wilden Kartoffeln“, der Patatas bravas. So richtig wild treiben wir es aber nicht, denn bei uns werden die Kartoffeln gebacken statt frittiert – und unser tomatiges Sößchen ist weniger scharf als vielmehr richtig schön rauchig-aromatisch. Zuoberst räkeln sich dann noch die feinen Schweinefleischstreifen, als wäre gerade Siesta. ¡Buen provecho!

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 1 grüne Paprika
- 1 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 2 Tomaten
- 1 Pck. Hühnerbrühgewürz
- 2 Schweinerückensteaks
- 1 Knoblauchzehe

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Weizenmehl ¹
- Salz
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- kleiner Topf
- mittelgroße Pfanne
- Schneebesen

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

Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 741kcal, Fett 45.3g, Kohlenhydrate 49.6g, Eiweiß 33.6g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in 2-3cm große Stücke schneiden. Die **Paprika** vierteln, entkernen und ebenfalls in 2-3cm große Stücke schneiden.



2. Gemüse rösten

Die **Kartoffeln** und die **Paprika** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl und je **1 kräftigen Prise Paprikapulver** und Salz vermengen. Im Ofen in 18-20Min. goldbraun und gar rösten, nach der Hälfte der Zeit wenden.



3. Salsa vorbereiten

Die **Tomaten** grob würfeln und in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer fein pürieren. 1 Knoblauchzehe schälen und fein würfeln.



4. Salsa köcheln

In einem kleinen Topf 3EL Olivenöl mittelhoch erhitzen. Den Knoblauch mit 1EL Mehl und **1TL Paprikapulver** hineingeben und ca. 1Min. anbraten. Unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen nach und nach das **Tomatenpüree** zugeben. Die **½ des Brühgewürzes** und 1TL Zucker zugeben, unter Rühren bis zur gewünschten Konsistenz einköcheln lassen und vom Herd nehmen.



5. Fleisch braten

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und auf beiden Seiten mit Salz würzen. In einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 3-4Min. braten, aus der Pfanne nehmen und kurz ruhen lassen. Das **Fleisch** in Streifen schneiden, mit den **Kartoffeln** und der **Paprika** anrichten und mit der **Tomatensalsa** beträufelt servieren.



6. Weiß-rote Liebe

Pommes rot-weiß machen wir hier zwar nicht, aber ein Klecks Mayo als cremiger Begleiter zur lecker-rauchigen Tomatensalsa kann bestimmt nicht schaden. Klassiker bleiben eben Klassiker.