



Italienisches Bio-Rindersteak-Sandwich

mit Zucchini und Basilikumcreme



ca. 30min



3-4 Personen

Du willst dir mal wieder etwas richtig Deftiges gönnen? Dann bist du bei uns genau richtig. Dieses köstliche Sandwich wird mit saftigem Bio-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!

Was du von uns bekommst

- 4 Baguettebrötchen ²
- 2 Zucchini
- 4 Tomaten
- 1 Pck. italienische Gewürzmischung
- 4 Bio-Rinderhüftsteaks
- 2 Pck. Basilikumcreme

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter ³
- 4EL Mayonnaise ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ⁴

Küchenutensilien

- Backofen
- große Pfanne

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

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Schwefeldioxid und Sulphite (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

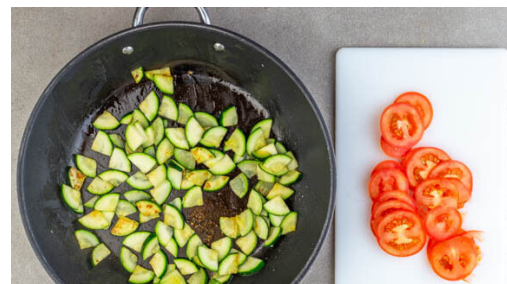
Nährwertangaben pro Portion

Energie 832kcal, Fett 42.1g, Kohlenhydrate 75.1g, Eiweiß 41.5g



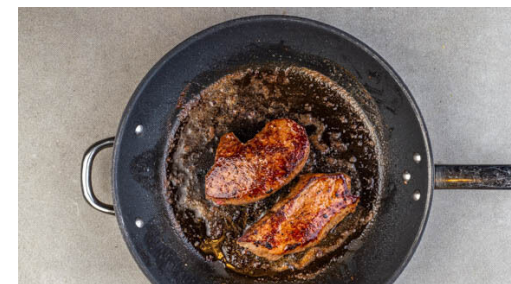
1. Brötchen aufbacken

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Brötchen** 4-5Min. im Ofen aufbacken, anschließend etwas abkühlen lassen.



2. Zucchini braten

Die **Zucchini** längs vierteln, quer in dünne Scheiben schneiden und in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 5-7Min. braten. Die **Tomaten** in dünne Scheiben schneiden. Die **Zucchini** mit der **Gewürzmischung** und je ½TL Salz und Pfeffer würzen. Die **Zucchini** weiter braten, bis sie weich sind, dann aus der Pfanne nehmen.



3. Fleisch braten

Das **Fleisch** trocken tupfen, mit 1 kräftigen Prise Salz würzen und in der Pfanne mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze auf jeder Seite ca. 2Min. scharf anbraten, je nachdem, ob es medium oder durch sein soll. Vom Herd nehmen, 2EL 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

Die **Brötchen** aufschneiden und mit der Schnittfläche nach unten in der Pfanne mit dem Bratfett rösten, dabei in zwei Durchgängen arbeiten. **Tipp:** Sollte die Pfanne nach dem ersten Durchgang zu trocken sein, noch 1EL Olivenöl oder Butter erhitzen.



5. Creme zubereiten

Die **Basilikumcreme**, 4EL Mayonnaise, 1TL Balsamicoessig und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer zu einer **Creme** verföhren.



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.