



## Bio-Rindersteak mit Chimichurri

Low Carb mit buntem Selleriegemüse



ca. 20min



2 Portionen

Was gibt es Besseres als ein saftig gebratenes Bio-Rindersteak zu einem Teller mit knackig gegartem Gemüse? In der kalten Jahreszeit schmecken Sellerie und Karotten besonders gut und trösten über Schmuddelwetter hinweg. Dazu gibt es selbst gemachtes Chimichurri aus fein gewürfelten roten Zwiebeln, Petersilie und Basilikum.



## Was du von uns bekommst

- 1 Stück Knollensellerie <sup>1</sup>
- 2 Karotten
- 1 Stangensellerie <sup>1</sup>
- 1 rote Zwiebel
- 2 Bio-Rinderhüftsteaks
- 10g Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 10g Basilikum

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- große Pfanne
- Grillpfanne oder mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sparschäler

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

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 466kcal, Fett 25.9g, Kohlenhydrate 21.9g, Eiweiß 33.1g



### 1. Gemüse schneiden

Den **Knollensellerie** schälen und in 1-2cm große Stücke schneiden. Die **Karotten** ggf. schälen und ebenfalls in 1-2cm große Stücke schneiden. Den **Stangensellerie** breite Streifen schneiden. Die **Zwiebel** schälen und halbieren, **eine Hälfte** in ca. 1cm dicke Spalten schneiden, die **andere Hälfte** fein würfeln.



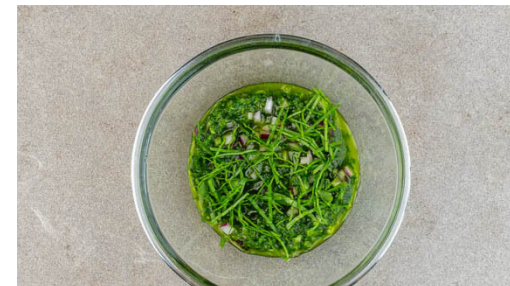
### 4. Chimichurri vorbereiten

Die **Petersilie samt Stängeln** grob hacken. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls grob würfeln. Die **Petersilie** und den **Knoblauch** mit 2EL Olivenöl in einem hohen Gefäß pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und ggf. etwas Wasser bis zur gewünschten Konsistenz unterrühren.



### 2. Gemüse braten

Den **Sellerie**, die **Karotten** und die **Zwiebelspalten** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 12-15Min. braten. Zwischendurch mit 1-2EL Wasser ablöschen und verdampfen lassen, bis das **Gemüse** deutliche Röstspuren hat und bissfest gegart ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 5. Chimichurri fertigstellen

Das **Basilikum** möglichst fein schneiden und mit den **Zwiebelwürfeln** in das **Chimichurri** mischen.



### 3. Fleisch würzen

Inzwischen das **Fleisch** trocken tupfen, dann mit 1EL Olivenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer einreiben.



### 6. Fleisch anbraten

Das **Fleisch** in einer Grillpfanne oder normalen Pfanne bei starker Hitze auf jeder Seite 2-3Min. braten, abhängig davon, ob es medium oder eher durchgebraten sein soll. Aus der Pfanne nehmen und vor dem Schneiden einige Minuten auf einem Teller abgedeckt ruhen lassen. Zum Servieren in Tranchen schneiden und mit dem **Gemüse** und dem **Chimichurri** anrichten und servieren.