



Rindersteak mit Ratatouille

und gerösteten Fächerkartoffeln



30-40min



3-4 Personen

Rund um das Mittelmeer gehört die Aubergine so selbstverständlich zur Alltagsküche wie Tomaten oder Knoblauch. Aber auch bei uns ist die Eierfrucht, wie man sie auch nennt, längst keine Unbekannte mehr und bereichert unseren Speiseplan. So wie heute, wenn sie mit Zucchini als köstliches Ratatouille zum zarten Rindersteak mit knusprig gerösteten Fächerkartoffeln serviert wird.

Was du von uns bekommst

- 2 Packungen Rinderhüftsteak
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen Rinderbrühgewürz
- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 Zucchini
- 1 Aubergine
- 1 Dose Tomatenmark
- 1 Päckchen Kräuter der Provence

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- große, ofenfeste Pfanne
- Messbecher

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 637kcal, Fett 30.7g, Kohlenhydrate 52.5g, Eiweiß 38.1g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Das **Fleisch** aus dem Kühlschrank nehmen und Raumtemperatur annehmen lassen. Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Die **1/2 des Brühgewürzes** in 350ml heißem Wasser auflösen.



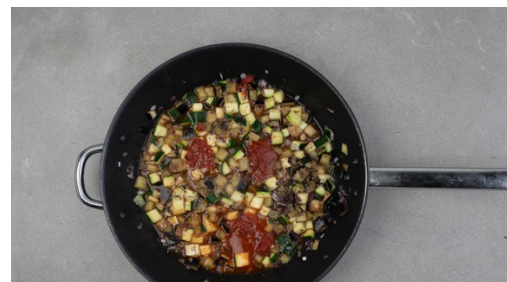
4. Gemüse braten

Die **Auberginenwürfel** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze 1-2Min. scharf anbraten. Die **Zucchini** und die **Zwiebeln** dazugeben und 4-5Min. mitbraten.



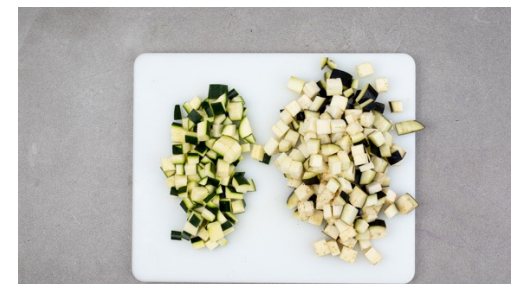
2. Kartoffeln rösten

Die **Kartoffeln** mit einem scharfen Messer in Abständen von ca. 0,5cm ein-, aber nicht ganz bis unten durchschneiden: Sie sollen nicht auseinanderfallen, sondern fächerartig aufklappen. Die **Kartoffeln** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, mit etwas Salz und 1EL Olivenöl einreiben und 20-25Min. backen, bis sie goldbraun und gar sind.



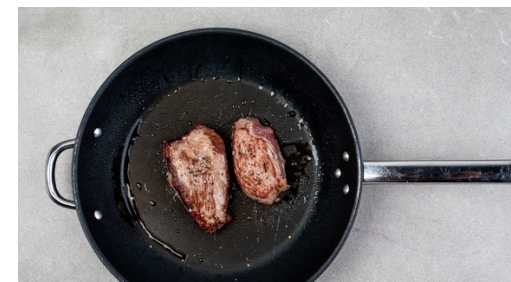
5. Ratatouille fertigstellen

Den **Knoblauch** zum **Gemüse** in die Pfanne geben und das **Tomatenmark** unterrühren. Mit der **Brühe** ablöschen und alles 5-6Min. sanft einköcheln lassen. Mit dem **restlichen Brühgewürz**, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und den **Provencekräutern** nach Belieben abschmecken.



3. Gemüse schneiden

Die **Zucchini** und die **Aubergine** in ca. 1cm kleine Würfel schneiden. Die **Auberginenwürfel** leicht salzen.



6. Fleisch braten

Das **Fleisch** trocken tupfen und in einer ofenfesten Pfanne mit 1-2EL Öl bei starker Hitze auf jeder Seite ca. 1Min. scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und **je nach gewünschtem Gargrad** 5-10Min. in den Ofen geben. **Tipp:** Bei 5Min. werden die **Steaks** „blutig“, bei 10Min. „gut durch“. Die **Steaks** in Tranchen schneiden und mit dem **Gemüse** und den **Kartoffeln** servieren.