



Klassisches Bio-Steak frites

mit Schnittlauchjoghurt und Salat



20-30min



2 Portionen

Heute servierst du dir und deinen Lieben einen französischen Bistro-Klassiker! Es gibt saftiges Bio-Rindersteak mit einem feinen Schnittlauch-Joghurt-Dip, dazu knusprige, selbst gemachte Pommes frites und einen knackigen Salat mit aromatischem Dressing. Du wirst sehen: Die Pommes aus frischen Kartoffeln sind ganz schnell zubereitet – einmal probiert, möchtest du nie wieder zur Tiefkühlware greifen.

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. mehligkochende Kartoffeln
- 1 Pck. Bio-Entrecôte
- 10g Schnittlauch
- 1 Becher Joghurt¹
- 1 Pck. Romanasalat

Was du zu Hause benötigst

- ½EL Senf²
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne

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

Allergene

Milch (1), Senf (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 644kcal, Fett 34.5g, Kohlenhydrate 43.8g, Eiweiß 38.0g



1. Pommes vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln** ggf. schälen, in ca. 1cm dicke Scheiben und dann in pommesartige Stifte schneiden.



2. Pommes backen

Die **Kartoffeln** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl vermengen, gleichmäßig verteilen und 20-25Min. auf der mittleren Schiene goldbraun backen.



3. Fleisch garen

Eine mittelgroße Pfanne bei starker Hitze erwärmen. Das **Fleisch** trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen, dann mit 1EL Olivenöl auf jeder Seite 3-4Min. scharf anbraten, je nach Dicke des **Fleisches** und gewünschtem Gargrad. Das **Fleisch** abgedeckt auf einem Teller ca. 5Min. ruhen lassen.



4. Schnittlauch schneiden

Den **Schnittlauch** in kleine Röllchen schneiden.



5. Joghurt verfeinern

Den **Joghurt** mit dem **Schnittlauch** verrühren und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Salat zubereiten

Den **Salat** längs in feine Streifen schneiden. Aus 1EL Olivenöl, 1EL Essig, ½EL Senf sowie je 1 Prise Salz, Pfeffer und Zucker ein **Dressing** anrühren und mit dem **Salat** vermengen. Das **Fleisch** in Tranchen schneiden. Die **Pommes** ggf. mit Salz würzen und mit dem **Fleisch** und dem **Salat** anrichten. Nach Belieben mit dem **Schnittlauchjoghurt** garnieren und servieren.