



Veggie-Steak mit Röstkartoffeln

und Petersilien-Senf-Butter, dazu Salat



30-40min



4 Portionen

Wunderbar würzig-knusprige Ofenkartoffeln und dazu ein saftiges veganes Steak, das mit einer feinen Petersilien-Senf-Butter und einem leichten Salat serviert wird – das schmeckt allen und ist dein kulinarisches Highlight des Tages!

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 10g Petersilie
- 4 Pck. veganes Steak ³
- 2 Pck. Romanasalat

- 6EL Butter ¹
- 3EL körniger Senf ²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und Auflaufform
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Frischhaltefolie

Milch (1), Senf (2), Sojabohnen (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 696kcal, Fett 41.5g,
Kohlenhydrate 44.3g, Eiweiß 34.7g



1. Röstkartoffeln zubereiten



4. Steak zubereiten

A pile of finely chopped green herbs, likely parsley, sits on a white cutting board. A large knife with a serrated blade and a black handle lies next to the herbs. The background is a neutral, light-colored surface.

2. Petersilie schneiden

5. Dressing anrühren

A small, cylindrical, yellowish-green object, possibly a piece of food or a small insect, lying on a white surface. The object has a textured, segmented appearance and is positioned horizontally in the center of the frame. The background is a plain, light-colored surface.

3. Butter verfeinern

6. Anrichten und servieren

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**