



Gegrilltes Rindersteak mit Mayodip

Low Carb mit buntem Bohnen-Rauchmandel-Salat



20-30min



3-4 Personen

Ein köstlich-bunter Teller, der großen Genuss verspricht! Zum zarten Rindersteak gibt es einen herzhaften Salat aus schwarzen Bohnen, knackiger Gurke, frischen Tomaten und feinen Rauchmandeln. Ein cremiger Dip mit Mayonnaise passt da ganz hervorragend dazu. Ein sättigendes und bekömmliches Low-Carb-Gericht der Extraklasse!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Rinderhüftsteak
- 3 Tomaten
- 3 Päckchen Mayonnaise ^{3,10}
- 2 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 2 Dosen schwarze Bohnen
- 2 Schalotten
- 1 Gurke
- 1 Päckchen Rauchmandeln ¹⁵

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sieb
- Alufolie

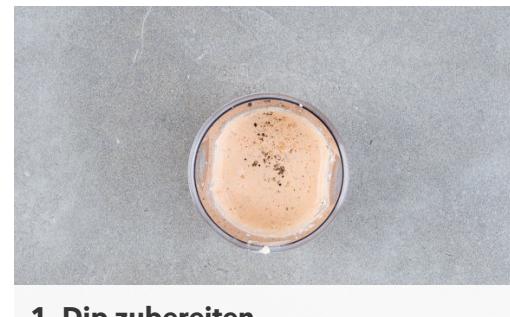
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Eier (3), Senf (10), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 580kcal, Fett 30.5g, Kohlenhydrate 32.2g, Eiweiß 39.0g



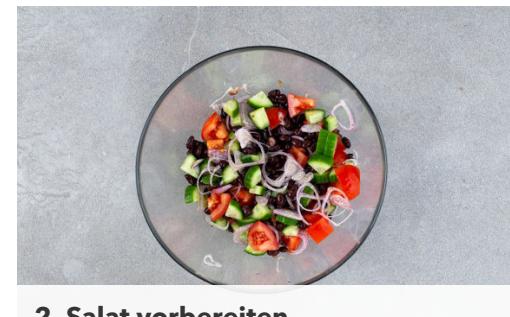
1. Dip zubereiten

Das **Fleisch** Raumtemperatur annehmen lassen. Die **Tomaten** in kleine Würfel schneiden, dabei den Strunk entfernen. Die **1/2 der Tomaten** mit der **Mayonnaise** und ca. **1/4TL Gewürzmischung** in einem hohen Gefäß pürieren. Den **Dip** mit Salz und Pfeffer sowie ggf. etwas mehr **Gewürzmischung** abschmecken.



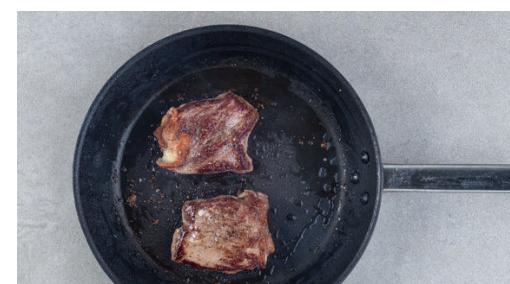
4. Mandeln hacken

Die **Rauchmandeln** grob hacken.



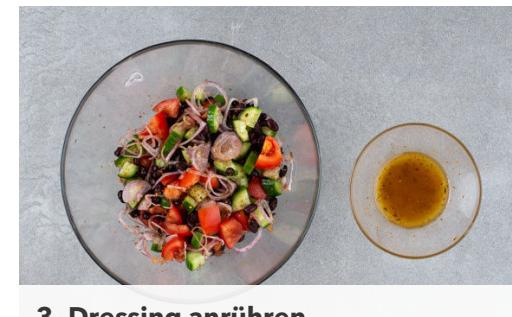
2. Salat vorbereiten

Die **Bohnen** in ein Sieb abgießen, mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Die **Schalotten** schälen und in feine Ringe schneiden. Die **Gurke** in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Bohnen**, die **Schalotten**, die **Gurken** und die **restlichen Tomaten** vermengen.



5. Fleisch braten

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und in einer großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei starker Hitze auf jeder Seite je nach gewünschtem Gargrad 1-2Min. anbraten. Aus der Pfanne nehmen, mit Alufolie abdecken und 2Min. ruhen lassen.



3. Dressing anrühren

Aus 1-2TL Olivenöl, 2-3TL Essig, **1-2TL Gewürzmischung** sowie Salz und Pfeffer ein **Dressing** anrühren.



6. Fleisch schneiden

Den **Salat** mit dem **Dressing** vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das **Fleisch** mit Salz, Pfeffer und der **restlichen Gewürzmischung** würzen, in Tranchen schneiden und mit dem **Salat** und dem **Dip** anrichten. Mit den **Rauchmandeln** garnieren und servieren.