



Veggie-Steak mit Anna-Kartoffeln

dazu Salat mit Zwiebel-Senf-Dressing



30-40min



4 Portionen

Die „Pommes Anna“ sind eine Kartoffelbeilage aus der klassischen französischen Küche. Die hauchdünnen Kartoffeln werden mit Butter und Knoblauch im Ofen gebacken und werden einfach unglaublich lecker. Dazu gibt es ein veganes Steak und einen feinen Salat mit roten Zwiebeln. Bon appétit!

Was du von uns bekommst

- 2 Pck. Romanasalat
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1kg festkochende Kartoffeln
- 4 Pck. veganes Steak³

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Senf²
- 4EL Butter¹
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- große, ofenfeste Pfanne
- kleine Pfanne
- Sparschäler

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

Allergene

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

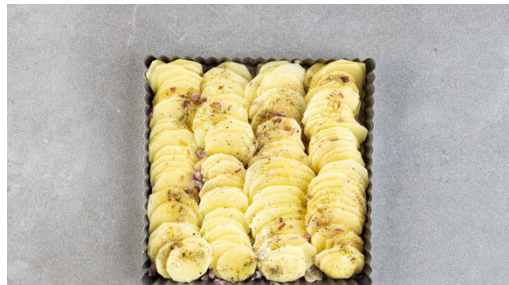
Nährwertangaben pro Portion

Energie 660kcal, Fett 35.1g, Kohlenhydrate 47.5g, Eiweiß 35.9g



1. Salat schneiden

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Den **Salat** in feine Streifen schneiden. Die **Zwiebeln** schälen und halbieren, **drei Hälften** in feine Würfel, **eine Hälfte** in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in hauchdünne Scheibchen schneiden.



4. Kartoffeln backen

Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einer Auflaufform verteilen, dabei etwas Butter zurückhalten. Die **Kartoffelscheiben** fächerweise einschichten und mit der restlichen Butter beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen und die **Kartoffeln** 25-30Min. im Ofen backen, bis sie gar sind.



2. Kartoffeln schneiden

Die **Kartoffeln** schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln.



5. Steaks braten

Die **veganen Steaks** trocken tupfen und mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer einreiben. Die **veganen Steaks** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten 3-4Min. goldbraun braten.



3. Zwiebelbutter vorbereiten

In einer kleinen Pfanne 4EL Butter bei mittlerer Hitze schmelzen und aufschäumen lassen, dann die **Zwiebelwürfel** und den **Knoblauch** unterrühren und ca. 1Min. anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen.



6. Dressing zubereiten

Die **Zwiebelstreifen** mit 2EL Senf und je 3EL Olivenöl, Essig und Wasser zu einem **Dressing** verrühren. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken und mit dem **Salat** vermengen. Die **Steaks** mit den **Anna-Kartoffeln** und dem **Salat** anrichten und servieren.