



Paprika-Rindfleisch-Sandwich

mit Gurkensalat



ca. 25min



4 Portionen

Deftige, saftige Sandwiches sind doch jedermanns, -fraus oder -kinds Sache! Glück gehabt, denn bei Marley Spoon hast du allwöchentlich die Chance, mit uns ein neues Sandwich zu kreieren und zu genießen. Dieses Mal präsentieren wir zart gebratenes Rindergeschnetzeltes im knusprigen Baguettebrötchen. Extra würzig wird es dank Paprika-Karotten-Gemüse und einem wunderbar cremigen Sößchen. Inspiriert? Dann los!

Was du von uns bekommst

- 1 große Gurke
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Paprika
- 2 Karotten
- 4 Baguettebrötchen²
- 2 Pck. Rindergeschnetzeltes
- 2 Pck. Gulaschgewürz

Was du zu Hause benötigst

- 6EL Mayonnaise¹
- 2TL Senf³
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 große Pfannen
- Küchenreibe

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

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Senf (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 788kcal, Fett 30.9g, Kohlenhydrate 84.3g, Eiweiß 41.9g



1. Gurkensalat zubereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Gurke** in dünne Scheiben schneiden. 2EL Mayonnaise mit 1EL Essig sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Zucker verrühren, dann mit den **Gurken** vermengen. Mit Pfeffer und ggf. mehr Salz abschmecken.



2. Gemüse schneiden

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Paprika** vierteln und entkernen, dann in dünne, lange Streifen schneiden. Die **Karotten** ggf. schälen und mit einer Küchenreibe grob raspeln.



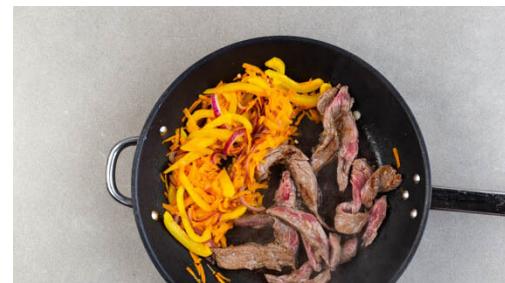
3. Gemüse braten

Die **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anschwitzen, bis sie weich sind. Den **Knoblauch**, die **Paprika** und die **Karotten** hinzufügen und 4-5Min. mitbraten, bis das **Gemüse** ebenfalls etwas weicher ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



4. Brötchen aufbacken

Die **Brötchen** 6-8Min. im Ofen aufbacken.



5. Fleisch braten

Das **Fleisch** trocken tupfen und in einer zweiten großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze 3-5Min. braten, je nachdem, ob es medium oder durch sein soll. 4EL Wasser dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Dip anrühren

Das **Gulaschgewürz** mit 4EL Mayonnaise, 2TL Senf, 2-3EL Wasser und 1 kräftigen Prise Salz zu einem **Dip** verrühren. Die **Brötchen** aufschneiden und mit dem **Dip** bestreichen, dann mit dem **Gemüse** und dem **Fleisch** belegen und mit dem **Gurkensalat** servieren.