



Veganes Steak mit Tomaten-Basilikum-Salsa

dazu gebackene Kartoffeln und Zucchini



30-40min



4 Portionen

Zum veganen Steak servierst du Kartoffeln und Zucchini, die sich im Ofen fast von selbst zubereiten. Die herhaft-frische Salsa aus Tomaten, Zwiebeln und Basilikum sorgt für den Extrakkick Aroma. So schnell, so gut!

Was du von uns bekommst

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 Zucchini
- 3 Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 10g Basilikum
- 4 Pck. veganes Steak ¹

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne

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

Allergene

Sojabohnen (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 592kcal, Fett 29.6g, Kohlenhydrate 48.3g, Eiweiß 33.2g



1. Kartoffeln vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln** halbieren und jede Hälfte in 2-3cm dicke Spalten schneiden. Mit 2EL Olivenöl sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen.



2. Kartoffeln rösten

Die **Kartoffeln** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im Ofen 15-20Min. rösten, bis die **Kartoffeln** goldbraun und gar sind.



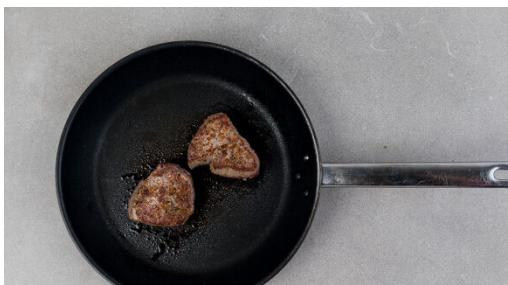
3. Zucchini schneiden

Währenddessen die **Zucchini** längs vierteln, quer in 1-2cm breite Stücke schneiden und mit 2TL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz vermengen. Anschließend sofort mit zu den **Kartoffeln** auf das Backblech geben und die verbleibende Backzeit mitgaren.



4. Salsa zubereiten

Die **Tomaten** vierteln, ggf. entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Das **Basilikum** samt **Stängeln** fein schneiden, mit den **Tomaten**, den **Zwiebeln** und dem **Knoblauch** nach **Geschmack** vermengen und die **Salsa** mit 1EL Olivenöl, 2TL Essig sowie je 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Steak braten

Die **veganen Steaks** trocken tupfen und mit je 1 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. Aus der Pfanne nehmen und bis zum Servieren auf einem Teller abgedeckt ruhen lassen.



6. Steak schneiden

Die **veganen Steaks** quer in ca. 1cm dicke Tranchen schneiden. Mit dem **Ofengemüse** und der **Salsa** anrichten und servieren.