

MARLEY SPOON



RS Würzige Steakstreifen vom Schwein

dazu Grillgemüse-Salat mit Feta und Nüssen



30-40min



4 Portionen

Aromatische Auberginen- und Zucchinischeiben, feiner Fetakäse, würziger Oregano und angeröstete Haselnüsse stehen gemeinsam mit knusprig-saftig angebratenem Schweinesteak im Rampenlicht. Eine leichte Sauce vervollständigt das köstliche und schnell zubereitete Mahl, das ganz unkompliziert in nur einer Pfanne zubereitet wird!

Was du von uns bekommst

- 50g blanchierte Haselnusskerne³
- 2 Zucchini
- 2 Auberginen
- 1 Pck. getrockneter Oregano
- 4 Schweinerückensteaks
- 100g Feta¹
- 200g gemischter Salat

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig²

Küchenutensilien

- große Pfanne

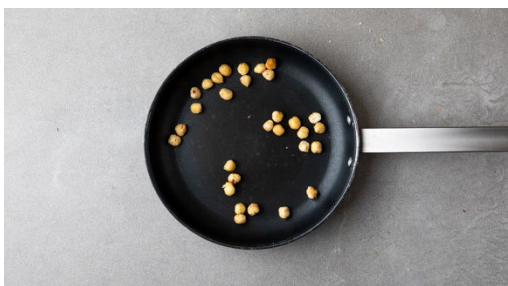
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Milch (1), Schwefeldioxid und Sulphite (2), Schalenfrüchte (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 519kcal, Fett 35.5g,
Kohlenhydrate 13.6g, Eiweiß 36.4g



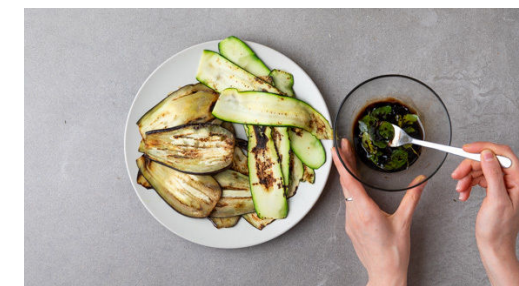
1. Haselnüsse anrösten

Die **Haselnüsse** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett in 2-3Min. bei mittlerer Hitze anrösten. **Vorsicht**, die **Nüsse** können schnell verbrennen. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und anschließend grob hacken. Die Pfanne aufbewahren.



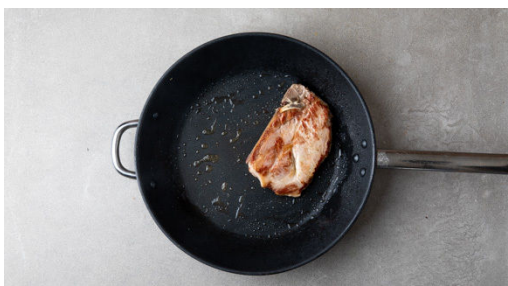
2. Gemüse schneiden

Die **Zucchini** und die **Auberginen** längs in 2-3mm dünne Scheiben schneiden. Mit ½TL Salz bestreuen und 1-2Min. ziehen lassen, dann die ausgetretene Flüssigkeit mit etwas Küchenkrepp abtupfen.



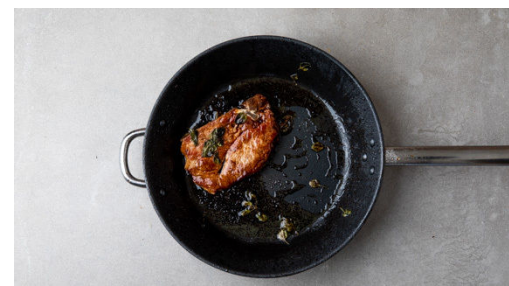
3. Gemüse braten

Die Pfanne mit 2EL Olivenöl stark erhitzen und die **Gemüsescheiben** von jeder Seite 2-3Min. anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. In eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen. 2EL Olivenöl mit 1EL Balsamicoessig und der ½ **des Oregano** verrühren und mit dem **Gemüse** vermengen.



4. Fleisch braten

Das **Fleisch** trocken tupfen und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. In der Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2-3Min. anbraten. Sobald das **Fleisch** in der Mitte durch ist, das **Fleisch samt Bratensaft** aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



5. Fleisch glasieren

3EL Wasser, 1EL Balsamicoessig, den **übrigen getrockneten Oregano**, 1TL Zucker und je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer in die Pfanne geben und die **Sauce** bei mittlerer Hitze etwas einkochen lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen, das **Fleisch samt Bratensaft** zurück in die Pfanne geben, gut in der **Sauce** wenden und anschließend den **Oreganostängel** entfernen.



6. Feta zerkrümeln

Den **Feta** zerkrümeln. Den **gemischten Salat** mit den **Gemüsescheiben** vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das **Fleisch** in dünne Streifen schneiden und mit dem **Salat** auf Tellern anrichten. Mit den **Haselnüssen** und dem **Käse** garnieren, mit der **Sauce** beträufeln und servieren.