

## Rindersteak mit Kartoffelgratin

und provenzalischen Ofentomaten



40-50min



3-4 Personen

Wenn es draußen stürmt und sich das Jahr dem Ende zuneigt, ist so ein wärmendes, deftiges Essen genau das Richtige – sowohl für den Magen als auch für die Seele. In Anbetracht unseres Seelenwohls also servieren wir heute ein feines Rindersteak, das hervorragend zum cremigen Kartoffelgratin mit Rosmarin, Knoblauch und italienischem Käse passt. Als fruchtig-leckerer Zubehör gibt es im Ofen geschmorte Tomaten à la provençale!



- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 Stück italienischer Hartkäse <sup>7</sup>
- 3 Knoblauchzehen
- 10g frischer Rosmarin
- 2 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 1 Päckchen  
Gemüsebrühgewürz
- 5 Tomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Packung Semmelbrösel <sup>1</sup>
- 2 Packungen Rindersteak

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen und Auflaufform
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Küchenreibe

## Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 815kcal, Fett 45.5g,  
Kohlenhydrate 59.5g, Eiweiß 41.3g



Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in dünne Scheiben schneiden. Den **Käse** fein reiben. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Rosmarinnadeln** abzupfen und fein schneiden.



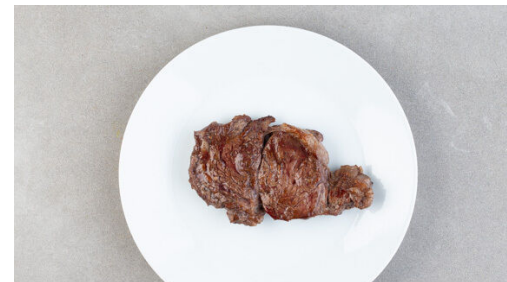
Die **1/2 des Knoblauchs** und die **1/2 des Rosmarins** in einem hohen Gefäß mit der **Crème fraîche**, 150ml Wasser und dem **Brühgewürz** pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Auflaufform mit 2EL Olivenöl fetten und die **Kartoffeln** fächerartig in die Form schichten. Mit der **Crème** bedecken, mit der **1/2 des Käses** bestreuen und 25-30Min. im Ofen backen.



Die **Tomaten** horizontal halbieren und mit einem Teelöffel das Kerngehäuse entfernen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln.



Die **Zwiebeln** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1 EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3 Min. anbraten. Den **restlichen Knoblauch** und **Rosmarin**, die **Semmelbrösel** und 2-3 EL Olivenöl untermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Tomaten** mit der **Bröselmasse** füllen, mit dem **restlichen Käse** bestreuen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech 15-20 Min. backen.



Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze auf jeder Seite ca. 1Min. scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen.



Das **Fleisch** während der letzten 5–6 Min. der Garzeit zu den **Tomaten** aufs Blech geben und fertig garen, es sollte in der Mitte noch leicht rosa bleiben. Das **Fleisch** in Tranchen schneiden und mit dem **Kartoffelgratin** und den **Ofentomaten** anrichten. Die **Bratensäfte** vom Blech über das **Fleisch** träufeln und servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an. [!\[\]\(1f56542a42e2413e44a2b2023033aa2e\_img.jpg\)](#) [!\[\]\(f68284289fe27ddc7c7b21cde471c330\_img.jpg\)](#) [!\[\]\(422d5b9f9ba3e618ff84327faa03f0b1\_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**