

## 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-leckeres Zubehör gibt es im Ofen geschmorte Tomaten à la provençale!

## Was du von uns bekommst

- 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

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

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

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

## Allergene

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

## Nährwertangaben pro Portion

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



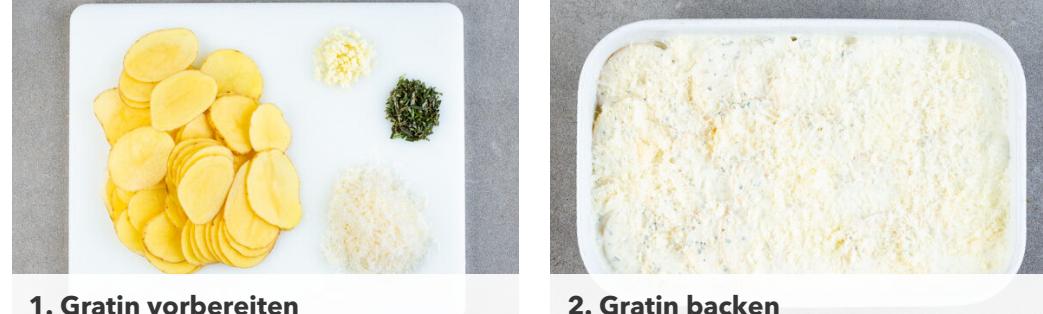
1. Gratin vorbereiten

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.



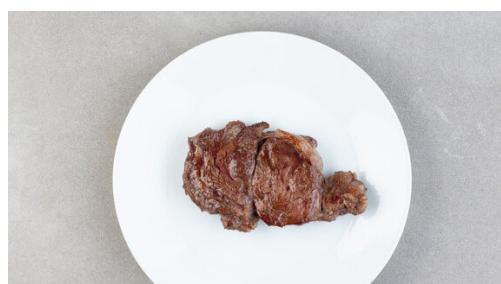
4. Tomaten backen

Die **Zwiebeln** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Den **restlichen Knoblauch** und **Rosmarin**, die **Semmelbrösel** und 2-3EL 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 15-20Min. backen.



2. Gratin backen

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 **Creme** bedecken, mit der **1/2 des Käses** bestreuen und 25-30Min. im Ofen backen.



5. Fleisch braten

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.



3. Tomaten vorbereiten

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



6. Fleisch fertig garen

Das **Fleisch** während der letzten 5-6Min. 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** trüpfeln und servieren.