



## Gegrilltes Schweinerückensteak

mit Ofenkartoffeln und Ajvar-Dip



30-40min



2 Personen

Wenn das Wetter es zulässt, kannst du das Fleisch auch auf dem Grill zubereiten, aber auch frisch aus der Pfanne ist das saftige Schweinerückensteak ein Genuss! Dazu gibt es knusprig gebackene Ofenkartoffeln und einen aromatischen Ajvar-Dip. Wohl bekomms!



- 500g festkochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Aubergine
- 1 rote Paprika
- 10g frischer Dill
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 1 Packung Schweinerückensteak

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Grillpfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß

**Allergene**  
Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Energie 672kcal, Fett 27.5g,  
Kohlenhydrate 62.5g, Eiweiß 41.1g



#### 4. Gemüse braten

## 2. Kartoffeln rösten

## 5. Ajvar zubereiten

### 3. Gemüse vorbereiten

## 6. Fleisch braten

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**  
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an.    **#marleyspooning**