



## Rindersteak mit Anna-Kartoffeln

dazu Salat mit Zwiebel-Senf-Dressing

30-40min 2 Personen

Die „Pommes Anna“ sind eine Kartoffelbeilage aus der klassischen französischen Küche. Die hauchdünnen Kartoffeln werden mit Butter und Knoblauch im Ofen gebacken und werden einfach unglaublich lecker. Dazu gibt es ein saftiges Rumpsteak und einen feinen Salat mit roten Zwiebeln und Senfdressing. Bon appétit!

## Was du von uns bekommst

- 1 Packung Romanasalat
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 500g festkochende Kartoffeln
- 1 Packung Rinderhüftsteak
- 1 Päckchen mittelscharfer Senf

10

## Was du zu Hause benötigst

- 2-3EL Butter 7
- Olivenöl
- Essig
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker

## Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroße ofenfeste Pfanne
- kleine Pfanne
- Sparschäler

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

## Allergene

Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 644kcal, Fett 31.6g, Kohlenhydrate 51.7g, Eiweiß 36.5g



**1. Salat schneiden**



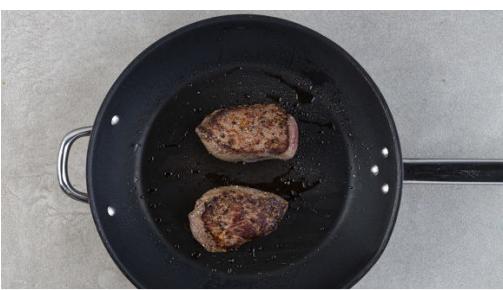
**2. Kartoffeln schneiden**



**3. Zwiebelbutter vorbereiten**



**4. Kartoffeln backen**



**5. Fleisch garen**



**6. Dressing zubereiten**

Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einer Auflaufform verteilen, dabei etwas Butter zurückhalten. Die **Kartoffelscheiben** fächerweise einschichten und mit der restlichen Butter beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen und die **Kartoffeln** 20-25Min. im Ofen backen, bis sie gar sind.

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer mittelgroßen, ofenfesten Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze auf jeder Seite ca. 1Min. scharf anbraten, dann im Ofen 5-6Min. garen, bis das **Fleisch** medium durch ist. **Tipp:** Wer keine ofenfeste Pfanne hat, gibt das **Fleisch** nach dem Anbraten einfach in eine kleine Auflaufform.

In einer kleinen Pfanne 2-3EL Butter bei mittlerer Hitze schmelzen und aufschäumen lassen, dann die **Zwiebelwürfel** und den **Knoblauch** unterrühren und ca. 1Min. anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen.