MARLEY SPOON

American Cheese Steak Sandwich

mit karamellisierten Zwiebeln

unter 20min 4 Portionen

Ein echtes Streetfood-Schwergewicht für die Mittagszeit: Während die Zwiebeln in der Pfanne langsam süßlich karamellisieren, wird das saftige Steak gebraten. Im warmen Bio-Sauerteigbaguette schmilzt reichlich Käse über das heiße Fleisch und verbindet sich mit den mürben Zwiebeln zu einer köstlichen Einheit. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 4 Zwiebeln
- 4 Rinderhüftsteaks
- 2 Sauerteigbaguettes [2]
- 200g junger Gouda, gerieben [3]
- 100g Rucola

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise [1]
- 2EL Senf [4]
- 2EL Butter [3]
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Airfryer
- große Pfanne mit Deckel
- große Pfanne

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

Allergene

Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3), **Senf** (4).

Kann Spuren enthalten von: Sesamsamen, Sojabohnen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion

Energie 864kcal, Fett 37.0g, Kohlenhydrate 78.1g, Eiweiß 53.1g

1

1. Zwiebeln karamellisieren

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. In einer großen Pfanne 2EL Butter bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Die **Zwiebeln** mit je ½TL Salz und Zucker hinzufügen und abgedeckt ca. 4Min. braten. Dann den Deckel abnehmen und die **Zwiebeln** unter gelegentlichem Rühren weitere 4–6Min. braten, bis sie weich und karamellisiert sind.

2

2. Fleisch braten

Das **Fleisch** trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer zweiten Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei starker Hitze auf jeder Seite 2–3Min. braten, abhängig davon, ob es medium oder eher durchgebraten sein soll. Inzwischen das **Brot** im Airfryer oder Ofen bei 180°C in 4–5Min. goldbraun aufbacken. Das **Fleisch** aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller abgedeckt ruhen lassen.

3

3. Sandwiches fertigstellen

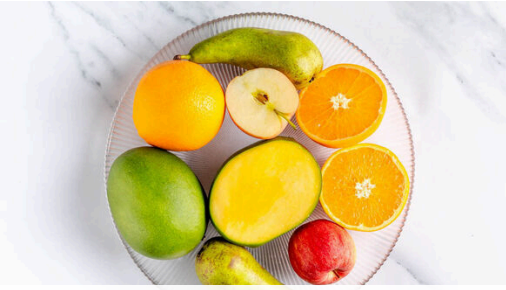
Das **Brot** horizontal halbieren, die **unteren Hälften** mit je 1EL Mayonnaise, die **oberen Hälften** mit je 1EL Senf bestreichen. Den **Käse** darauf verteilen und das **Brot** 2–3Min. backen, bis der **Käse** geschmolzen ist. Das **Fleisch** in Tranchen schneiden und mit dem **Rucola** auf die **unteren Brothälften** legen. Die **Sandwiches** schließen, quer halbieren und servieren.

4. Jetzt bewerten!

Dein Feedback ist wichtig, denn es hilft uns, unsere Rezepte und unser Angebot zu verbessern und mehr von dem zu liefern, was du liebst. Also sei nicht schüchtern – bewerte jedes Rezept, das du aus unserem Menü ausprobiert hast!

5. Hat es dir geschmeckt?

Großzügigkeit ist eine tolle Sache und gutes Essen will geteilt werden! Schicke deinen Freunden ein köstliches Geschenk und lade sie über deinen Account zu Marley Spoon ein – sie erhalten dann ein besonderes Willkommensangebot und du bekommst von uns eine kleine Belohnung, wenn sich deine Freunde über deine Einladung anmelden!



6. Ein Extra gefällig?

Kennst du schon die köstlichen Leckereien aus unserem Markt? Dort findest du kaltgepresste Säfte, feine Snacks oder **bunte Obstmischungen** für selbstgemachte Smoothies und mehr. So machst du deine nächste Mahlzeit zu etwas ganz Besonderem!