MARLEY SPOON

American Cheese Steak Sandwich

mit karamellisierten Zwiebeln

unter 20min 2 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

- 2 Zwiebeln
- 2 Rinderhüftsteaks
- 1 Sauerteigbaguette [2]
- 100g junger Gouda, gerieben [3]
- 50g Rucola

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

- Airfryer
- mittelgroße Pfanne mit Deckel
- mittelgroße 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. Zwiebeln karamellisieren

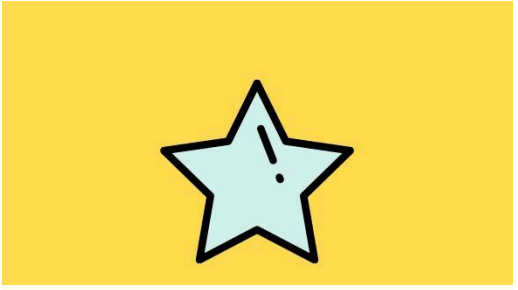
Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. In einer mittelgroßen Pfanne 1EL Butter bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Die **Zwiebeln** mit je 1 kräftigen Prise Salz und Zucker hinzufügen und abgedeckt ca. 4Min. braten. Dann den Deckel abnehmen und die **Zwiebeln** unter gelegentlichem Rühren weitere 4–6Min. braten, bis sie weich und karamellisiert sind.

2. Fleisch braten

Das **Fleisch** trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer zweiten Pfanne mit 1EL 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.

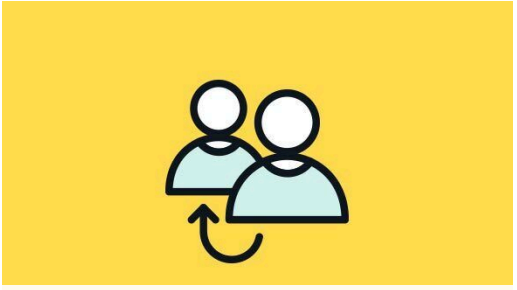
3. Sandwiches fertigstellen

Das **Brot** horizontal halbieren, die **untere Hälfte** mit 1EL Mayonnaise, die **obere Hälfte** mit 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 **untere Brothälfte** legen. Das **Sandwich** schließen, quer halbieren und servieren.



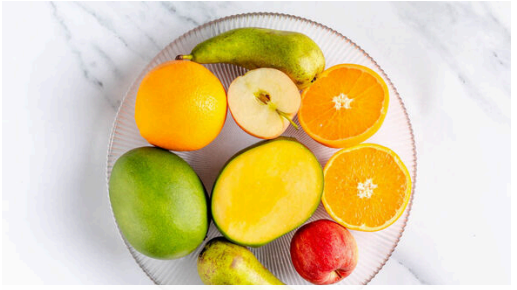
4. Jetzt bewerten!

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!