



Klassisches Steak frites

mit Schnittlauchjoghurt und Salat



20-30min



2 Personen

Heute servierst du dir und deinen Lieben einen französischen Bistro-Klassiker! Es gibt saftiges Rindersteak mit einem feinen Schnittlauch-Joghurt-Dip, dazu knusprige, selbst gemachte Pommes frites und einen knackigen Salat mit aromatischem Dressing. Du wirst sehen: Die Pommes aus frischen Kartoffeln sind ganz schnell zubereitet – einmal probiert, möchtest du nie wieder zur Tiefkühlware greifen.

Was du von uns bekommst

- 1 Packung mehligkochende Kartoffeln
- 1 Packung Entrecôte
- 10g frischer Schnittlauch
- 1 Becher Joghurt 7
- 1 Packung Romanasalat
- 1 Päckchen Bratkartoffelgewürz

Was du zu Hause benötigst

- 1TL Senf¹⁰
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne

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 688kcal, Fett 36.9g, Kohlenhydrate 49.3g, Eiweiß 38.6g



1. Pommes vorbereiten



4. Schnittlauch schneiden

Den **Schnittlauch** in kleine Röllchen schneiden.



2. Pommes backen



5. Joghurt verfeinern

Den **Joghurt** mit dem **Schnittlauch** verrühren und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Fleisch garen



6. Salat zubereiten

Den **Salat** längs in feine Streifen schneiden. Aus 1EL Olivenöl, 1EL Essig, 1TL Senf sowie je 1 Prise Salz, Pfeffer und Zucker ein **Dressing** anrühren und mit dem **Salat** vermengen. Die **Pommes** mit ca. **1/3 der Gewürzmischung oder mehr nach Geschmack** und ggf. 1 Prise Salz würzen. Mit den **Steaks** und dem **Schnittlauchjoghurt** anrichten und servieren.