



Rindersteak mit Risoni-Feta-Salat

und würziger Paprika-Zwiebel-Salsa



ca. 25min



2 Personen

Bei so einer bunten Mischung, wie sie heute auf den Tisch kommt, wird sich die ganze Bande freuen - und schnell geht es auch noch! Du brätst saftiges, fein gewürztes Rindersteak, bereitest eine leckere Salsa aus angebratener Paprika und roter Zwiebel und servierst zu alldem einen schmackhaft-nährhaften Salat aus Risoni-Pasta, frischer Gurke, Oliven und cremigem Fetakäse. Da werden die Augen strahlen und die Mäuler voll sein!

- 200g Risoni ¹
- 1 rote Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 1 Packung Flanksteak
- 1 Päckchen griechische Gewürzmischung
- 1 Packung Fetakäse ⁷
- 1 Gurke
- 1 Packung schwarze Oliven

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne mit Deckel
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Sieb

Kochtipp
Wer den Geschmack roher Zwiebeln nicht mag, kann die Zwiebelstreifen einfach in kaltem Wasser einweichen und abtropfen lassen, bevor sie in den Salat kommen.

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 845kcal, Fett 34.5g,
Kohlenhydrate 87.7g, Eiweiß 44.1g



4. Fleisch braten




2. Pasta kochen

5. Salsa zubereiten

3. Paprika anbraten

6. Salat mischen

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 an.    **#marleyspooning**