



Rindersteak mit Tomaten-Basilikum-Salsa

dazu gebackene Kartoffeln und Zucchini



30-40min



2 Personen

Zum saftigen Flanksteak servierst du Kartoffeln und Zucchini, die sich im Ofen fast von selbst zubereiten. Die herzhaft-frische Salsa aus Tomaten, Zwiebeln und Basilikum sorgt für den Extrakick Aroma. So schnell, so gut!

- 1 Packung festkochende Kartoffeln
- 1 Zucchini
- 2 Tomate
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 10g Basilikum
- 1 Packung Flanksteak

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und Auflaufform
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne mit Deckel

Allergene
Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Energie 581kcal, Fett 28.4g,
Kohlenhydrate 48.3g, Eiweiß 33.4g



1. Kartoffeln vorbereiten

A top-down view of a glass bowl containing a colorful salad of diced tomatoes, green herbs, and red onions, resting on a light gray surface.

4. Salsa zubereiten

2. Kartoffeln rösten

5. Fleisch braten

3. Zucchini schneiden



6. Fleisch schneiden

Das **Fleisch** quer zur Faser in ca. 1cm dicke Tranchen schneiden. Mit dem **Ofengemüse** und der **Salsa** anrichten und servieren.