



Rindersteak zart gegart auf Bulgur

mit Gemüse und frischem Joghurt-Minze-Dip



30-40min



3-4 Personen

Zum zarten Rindersteak gibt es heute eine bunte Bulgur-Gemüse-Pfanne mit knackig angebratenen Karotten und Zucchini, verfeinert mit einer leckeren orientalischen Gewürzmischung. Ein cremiger Joghurt-Minze-Dip ist das erfrischende Extra. Umstandslos gut.

Was du von uns bekommst

- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 1 Päckchen Ras-el-Hanout-Gewürzmischung
- 300g Bulgur¹
- 2 Zucchini
- 2 Karotten
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Packungen Flanksteak
- 2 Becher Joghurt⁷
- 10g Minze

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne mit Deckel
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 632kcal, Fett 22.4g, Kohlenhydrate 62.3g, Eiweiß 40.4g



1. Brûlée vorbereiten

Das **Brühgewürz** in 1L heißem Wasser auflösen, dann die **1/2 der Gewürzmischung** unterrühren und die **Brûlée** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Bulgur kochen

Die **Brûlée** in einem mittelgroßen Topf zum Kochen bringen. Den **Bulgur** in das kochende Wasser geben, einmal aufkochen lassen und anschließend bei mittlerer Hitze abgedeckt in 8-10Min. bissfest kochen. Ggf. in ein Sieb abgießen.



3. Gemüse vorbereiten

Die **Zucchini** mit einer Küchenreibe grob raspeln. Die **Karotten** ggf. schälen und ebenfalls grob reiben. Die **Lauchzwiebeln** in dünne Ringe schneiden.



4. Fleisch garen

Das **Fleisch** trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze auf der Fettseite 2-4Min. scharf anbraten. Wenden und weitere 2-4Min. braten, je nach Dicke des **Fleisches**. Die Hitze reduzieren und das **Fleisch** 1-3Min. abgedeckt garen, je nachdem, ob es medium oder durch sein soll. Abgedeckt auf einem Teller ruhen lassen.



5. Dip zubereiten

Die **Minzeblätter** von den Stängeln zupfen, in feine Streifen schneiden und mit Salz und Pfeffer nach Geschmack unter den **Joghurt** rühren. **Tipp:** Wer mag, kann den **Dip** noch mit 1EL Olivenöl verfeinern.



6. Gemüse braten

Die **Zucchini** und die **Karotten** in der Pfanne mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze 1-2Min. anbraten. Den **Bulgur** und **3/4 der Lauchzwiebeln** untermischen und mit der **restlichen Gewürzmischung** sowie Salz und Pfeffer würzen. Das **Fleisch** in Tranchen aufschneiden, mit dem **Bulgur-Gemüse** und dem **Dip** anrichten und mit den **restlichen Lauchzwiebeln** garniert servieren.