



## Saftiges Rindersteak

mit Backkartoffeln und Chimichurri



40-50min



3-4 Personen

Heute haben wir für dich ein saftiges Rindersteak im Angebot, das du mit einem köstlichen Chimichurri aus frischen Kräutern servierst. Die knusprigen Backkartoffeln dazu werden mit Zwiebeln und einem wunderbar rauchigen Paprikapulver zubereitet. Da bleibt garantiert nichts übrig!

## Was du von uns bekommst

- 2 Packungen Rinderhüftsteak
- 2 Packungen festkochende Kartoffeln
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 1 Zwiebel
- 3 Tomaten
- 20g Oregano, Petersilie & Thymian
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Peperoni

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne

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

## Kochtipp

Für weniger Schärfe ggf. die Kerne der Peperoni entfernen.

## Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 570kcal, Fett 29.4g, Kohlenhydrate 41.9g, Eiweiß 34.0g



**1. Kartoffeln backen**

Das **Fleisch** Raumtemperatur annehmen lassen. Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in 2-3cm große Würfel schneiden. Mit **1 kräftigen Prise Paprikapulver**, 1 Prise Salz und 2EL Olivenöl vermengen, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im Ofen 15-20Min. goldbraun backen.



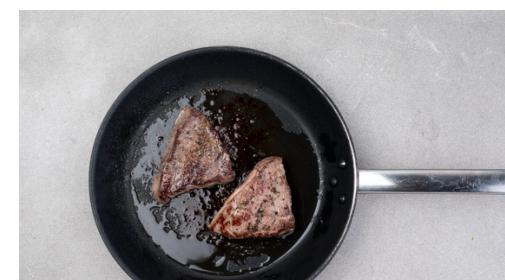
**4. Fleisch vorbereiten**

Das **Fleisch** trocken tupfen, mit 2EL Olivenöl einreiben und mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen.



**2. Zwiebeln mitbacken**

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Die **Zwiebelstreifen** mit 1/2TL Olivenöl vermengen, auf den **Kartoffelwürfeln** verteilen und die restliche Backzeit mitbacken. Die **Kartoffeln** und die **Zwiebeln** gelegentlich wenden, damit das **Gemüse** gleichmäßig gart.



**5. Fleisch braten**

Das **Fleisch** in einer großen Pfanne bei starker Hitze auf jeder Seite 2-3Min. braten, abhängig davon, ob es medium oder eher durchgebraten sein soll. Aus der Pfanne nehmen und bis zum Servieren auf einem Teller abgedeckt ruhen lassen.



**3. Chimichurri zubereiten**

Die **Tomaten** in ca. 0,5cm kleine Würfel schneiden. Die **Petersilien-, Thymian- und Oreganoblättchen** von den Stängeln zupfen und fein schneiden. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Je nach Schärfewunsch ca. **1/3 der Peperoni oder mehr** fein würfeln. Für das **Chimichurri** alles mit 3EL Olivenöl und 1EL hellem Essig verrühren.



**6. Anrichten und servieren**

Die **Chimichurri** mit Salz abschmecken. Die gebackenen **Kartoffeln** und die **Zwiebeln** nach Wunsch mit dem **restlichen Paprikapulver** sowie Salz und Pfeffer würzen. Das **Fleisch** in Tranchen schneiden und mit den **Kartoffeln** auf Teller verteilen. Nach Geschmack mit der **Chimichurri** beträufeln und servieren.