



# SCHWEINESTEAK MIT KRÄUTERBUTTER, knusprigen Kartoffelspalten und frischem Salat



## HELLO ESTRAGON

Frischer Estragon hat einen würzig-süßen Geschmack. Das Kraut ist super vielseitig und kann auch getrocknet oder in Essig eingelegt verwendet werden.



Schweinelachssteak



Kartoffeln



Tomate (Roma)



Estragon



Schnittlauch



Salatherz (Romana)



Weißweinessig



Honig



körniger Senf



Pommesgewürz



30 Minuten

Stufe 2

Neuentdeckung

leichter Genuss

Zeit sparen

Tag 1-5 kochen

Wenn Du Klassiker liebst, wirst Du Dich besonders über diesen kulinarischen Gruß aus Frankreich freuen! Dein auf den Punkt angebratenes Steak bekommt von knusprigen Kartoffelspalten und einem knackigen Salat Gesellschaft. Das i-Tüpfelchen auf dem Schweinesteak ist die Kräuterbutter, die Du im Handumdrehen zubereitet hast. Sie sorgt mit der feinen Estragon-Note für das gewisse Etwas, das Deinen Gaumen verwöhnen wird. Wir wünschen: Bon Appétit!



Wasche **Gemüse**, **Kräuter** und **Fleisch** ab und tupfe die **Kräuter** und das **Fleisch** mit **Küchenpapier** trocken.  
Zum Kochen benötigst Du **Backpapier**, ein **Backblech**, **1 kleine Schüssel**, **1 große Pfanne** und **1 große Schüssel**.



## 1 OFENKARTOFFELN ZUBEREITEN

Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.

Ungeschälte **Kartoffeln** ungeschält in ca. 1 cm breite Spalten schneiden und gleichmäßig auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen.

Mit **Olivenöl\*** beträufeln, mit **Pommesgewürz** vermischen und auf der mittleren Schiene im Backofen 25 Min. knusprig backen.

In dieser Zeit 2- bis 3-mal wenden.



## 4 FÜR DAS DRESSING

In einer großen Schüssel **Weißweinessig** mit **körnigen Senf**, **Honig**, **Olivenöl\*** gut vermischen und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

**Salatblätter** abzupfen und in ca 0,5 cm breite Streifen schneiden.



## 2 FÜR DIE KRÄUTERBUTTER

**Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden. **Estragonblätter** abzupfen und fein hacken.

In einer kleinen Schüssel weiche **Butter\*** mit den **Kräutern** mischen. Mit etwas **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen.

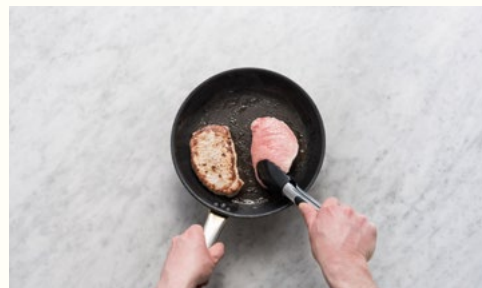
★ **TIPP:** Kräuterbutter auf ein Stück Backpapier geben und einrollen. Ab damit in den Kühlschrank, so kannst Du später die Butter besser in Scheiben schneiden.



## 5 SALAT MIT DRESSING MISCHEN

**Tomaten** halbieren, Strunk entfernen und **Tomatenhälften** in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

**Tomatenwürfel** zusammen mit dem **Salat** ins **Dressing** geben, vermengen und bis zum Anrichten ziehen lassen.



## 3 STEAKS BRATEN

**Schweinelachssteaks** mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen.

In einer großen Pfanne **Öl\*** bei mittlerer Hitze erwärmen, **Steaks** darin von beiden Seiten 5 – 6 Min. anbraten.

Pfanne vom Herd nehmen und **Steaks** ein wenig ruhen lassen.



## 6 ANRICHTEN

**Kartoffelspalten** und **Salat** auf Teller verteilen und **Steaks** dazu anrichten.

**Kräuterbutter** in Scheiben schneiden, auf die noch heißen **Steaks** legen und genießen.

# 2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
vorw. festk. Kartoffeln	600 g	900 g	1200 g
Pommesgewürz	4 g	6 g	8 g
Estragon/Schnittlauch	5 g ⑤	7,5 g ⑤	10 g
Schweinelachssteak	280 g	420 g	560 g
Weißweinessig 1) 11)	12 ml	24 ml	24 ml
körniger Senf 4)	17 g	17 g	17 g
Honig	8 g	16 g	16 g
Salatherz (Romana)	1	2	2
Tomate (Roma) NL   PL	2	3	4
Olivenöl*	je 2 EL	je 3 EL	je 4 EL
Butter* 5)	2 EL	3 EL	4 EL
Öl*	1 EL	1½ EL	2 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

\* Gut, im Haus zu haben.

⑤ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 700 g)
Brennwert	382 kJ/91 kcal	2609 kJ/624 kcal
Fett	4 g	26 g
– davon ges. Fettsäuren	1 g	10 g
Kohlenhydrate	8 g	55 g
– davon Zucker	2 g	10 g
Eiweiß	6 g	40 g
Ballaststoffe	1 g	7 g
Salz	0 g	1 g

## ALLERGENE

1) Weizen 4) Senf 5) Milch

11) Schwefeldioxid und Sulfite

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

## URSPRUNGSLÄNDER

NL: Niederlande, PL: Polen

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de  
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

# Guten Appetit!