



RINDERSTEAK MIT GESCHMORTEN TOMATEN,

Rosmarinkartoffeln und frischem Blattsalat



EXTRA FLEISCH

Rindersteak in Zwiebelsoße



Rinderhüftsteak



Salatmix



Tomate



Knoblauchzehe



Rosmarinzwieg



Kartoffeln (Drillinge)



Balsamico-Crème



Zwiebel

30 Minuten

Stufe 1

Tag 1-5 kochen

Ein Hoch auf unser Hello Extra! Denn es gibt nur eines, das besser ist als ein saftig-zartes Rindersteak: eine Extraportion saftig-zartes Rindersteak. Alle Fleischliebhaber kommen so voll auf ihre Kosten. Perfekt zum Steak passen die aromatisch geschmorten Tomaten aus der Pfanne und die knusprigen, goldbraun gebackenen Rosmarinkartoffeln. Der frische Salat sorgt für Vitamine und Mineralstoffe. Lass es Dir schmecken!

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



1 KARTOFFELN BACKEN

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

Rosmarinnadeln abzupfen und hacken.
Knoblauch abziehen. Ungeschälte **Kartoffeln** je nach Größe halbieren oder vierteln und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben.

Knoblauch darüberpressen, mit der **Hälfte** des gehackten **Rosmarins**, **Salz***, **Pfeffer*** und **Olivenöl*** vermischen und im Backofen 25 – 30 Min. backen.



4 STEAKS ANBRATEN

Rinderhüftsteaks in **Mehl*** wenden und mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.

In einer großen Pfanne **Öl*** auf hoher Stufe erwärmen, **Rinderhüftsteaks** je Seite 1 – 2 Min. für rare, 2 – 3 Min. für medium oder 3 – 4 Min. für well done braten.

Anschließend aus der Pfanne nehmen.



2 WÄHRENDDESSEN

Tomaten halbieren, Strunk entfernen und **Tomatenhälften** in Spalten schneiden.

Heiße **Rinderbrühe*** vorbereiten.

Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden.



5 TOMATEN SCHMOREN

In der großen Pfanne erneut **Öl*** und **Butter*** erwärmen, **Zwiebelstreifen**, **Tomatenspalten** und 1 Prise **Zucker*** zugeben und ca. 5 Min. anbraten.

Restlichen **Rosmarin** und restliche **Balsamico-Crème** zugeben und 1 Min. köcheln lassen.

Mit der vorbereiteten **Brühe** ablöschen und 5 Min. köcheln lassen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

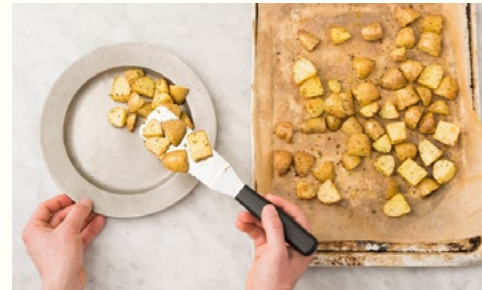
Rindersteaks zur **Soße** geben und alles zusammen 2 – 3 Min. erhitzen.



3 DRESSING ZUBEREITEN

In einer großen Schüssel **Olivenöl***, die **Hälfte** der **Balsamico-Crème**, **Salz*** und **Pfeffer*** zu einem **Dressing** verrühren.

Salatmix unterheben.



6 ANRICHTEN

Rosmarinkartoffeln auf Tellern anrichten, **Salat** daneben verteilen und zusammen mit den **Steaks** und der **Tomaten-Zwiebel-Soße** genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Rosmarinzweig	1	1	2
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Kartoffeln (Drillinge)	600 g	900 g	1200 g
Tomate NL PL	2	3	4
Zwiebel DE	1	2	2
Balsamico-Crème 1) 11)	24 ml	36 ml	24 ml
Salatmix	50 g	75 g	100 g
Rinderhüftsteaks	500 g	750 g	1000 g
Olivenöl*	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 EL
Rinderbrühe	300 ml	450 ml	600 ml
Mehl* 1)	1 EL	1½ EL	2 EL
Öl*	½ EL	¾ EL	1 EL
Butter*	½ EL	¾ EL	1 EL
Salz*, Pfeffer*, Zucker*	nach Geschmack		

* Gut, im Haus zu haben.

🕒 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. 800 g)
Brennwert	376 kJ/90 kcal	2952 kJ/706 kcal
Fett	3 g	20 g
– davon ges. Fettsäuren	0 g	3 g
Kohlenhydrate	8 g	61 g
– davon Zucker	5 g	39 g
Eiweiß	9 g	69 g
Ballaststoffe	1 g	7 g
Salz	0 g	1 g

ALLERGENE

1) Weizen **11)** Schwefeldioxid und Sulfite

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

URSPRUNGSLÄNDER

DE: Deutschland, **ES:** Spanien, **NL:** Niederlande, **PL:** Polen

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

[f](#) [ig](#) [yt](#) [p](#) #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!