



Rindersteak mit geschmorten Tomaten,

Rosmarinkartoffeln und frischem Blattsalat



EXTRA FLEISCH

Rindersteak mit geschmorten Tomaten



Rinderhüftsteak



Salatmix



Tomate



Knoblauchzehe



Rosmarin



Kartoffeln (Drillinge)



Balsamico-Crème

30 Minuten

Stufe 1

Tag 1-5 kochen

Ein Hoch auf unser Hello Extra! Denn es gibt nur eins, 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 eine **Knoblauchpresse**, **1 große Schüssel**, **1 große Pfanne**, ein **Sieb**, **Backpapier** und ein **Backblech**.



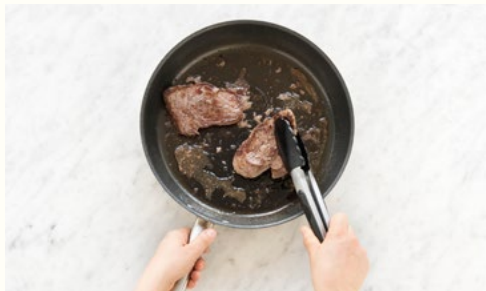
1 KARTOFFELN BACKEN

Heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor.

Rosmarinnadeln abzapfen und hacken.

Knoblauch abziehen. Ungeschälte **Kartoffeln** je nach Größe halbieren oder vierteln und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen.

Knoblauch dazupressen, mit zerkleinertem **Rosmarin**, **Salz***, **Pfeffer*** und **Olivenöl*** vermengen und 20 – 25 Min. im Backofen backen.



4 STEAKS ANBRATEN

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



2 WÄHRENDDESSEN

Tomaten halbieren, Strunk entfernen und **Tomatenhälften** in je 4 Spalten schneiden.



5 TOMATEN SCHMOREN

Tomatenspalten zu den **Steaks** geben und alles mit **Salz*** und 1 Prise **Zucker*** würzen.

Die Hitze reduzieren und **Pfanneninhalt** 2 – 3 Min. schmoren lassen.

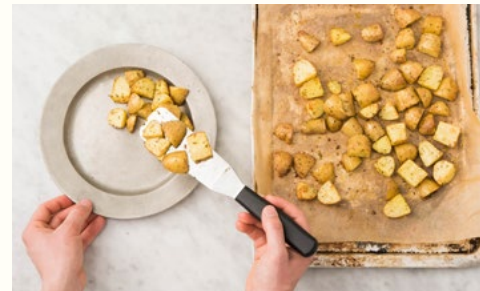


3 DRESSING ZUBEREITEN

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

Salatmix unterheben.

★ **TIPP:** Jetzt ist Timing gefragt! Fang erst an die **Steaks** zu braten, sobald die **Kartoffeln** nur noch 10 Min. im Backofen garen müssen.



6 ANRICHTEN

Rosmarinkartoffeln auf Tellern anrichten, **Salat** darauf verteilen, geschmorte **Tomaten** darübergeben und zusammen mit den **Rindersteaks** genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Rosmarin (Zweig)	1	1½ ☞	2
Knoblauchzehe	1	1½ ☞	2
Kartoffeln (Drillinge)	600 g	900 g	1200 g
Tomate	3	5	6
Balsamico-Crème 1) 12) 15)	12 ml	18 ml	24 ml
Salatmix	50 g	75 g	100 g
Rinderhüftsteak	500 g	750 g	1000 g
Olivenöl*	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 EL
Öl*	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	363 kJ/87 kcal	2876 kJ/685 kcal
Fett	3 g	20 g
– davon ges. Fettsäuren	1 g	3 g
Kohlenhydrate	8 g	57 g
– davon Zucker	5 g	39 g
Eiweiß	9 g	69 g
Ballaststoffe	1 g	7 g
Salz	1 g	1 g

ALLERGENE

1) Weizen 12) Schwefeldioxid und Sulfite

15) kann Spuren von Sesam und Schwefeldioxid enthalten

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

URSPRUNGLÄNDER

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!