



# Rindersteak mit geschmorten Tomaten,

Rosmarinkartoffeln und frischem Blattsalat



## HELLO ROSMARIN

Rosmarin ist ein Symbol für Treue und Liebe. Hochzeitspaare trugen früher oft ein Sträußchen oder Kränzchen mit Rosmarinzweigen.



Rinderhüftsteak



Salatmix



Tomate



Knoblauchzehe



Rosmarin



Kartoffeln (Drillinge)



Balsamico-Crème



30 Minuten

Stufe 1

Neuentdeckung

leichter Genuss

Zeit sparen

Tag 1-5 kochen

Wusstest Du, dass geschmorte Tomaten super aromatisch sind? Wenn nicht, findest Du es heute heraus! Vielleicht überzeugt Dich schon ihr Duft beim gemeinsamen Anschmoren in der Pfanne mit den Rindersteaks. Ein frischer Blattsalat passt perfekt dazu und die Beilage aus gebackenen Rosmarinkartoffeln bringt etwas mediterranes Flair auf den Tisch. Außerdem isst Du so komplett **glutenfrei**. Guten Appetit mit diesem sommerlichen Gericht!



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 WÄHRENDEDESSEN

**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.

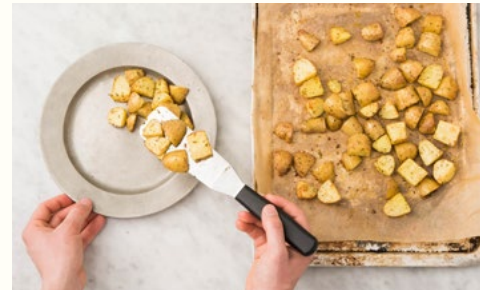


## 3 DRESSING ZUBEREITEN

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	2	3	4
Balsamico-Crème 1) 12) 15)	12 ml	18 ml	24 ml
Salatmix	50 g	75 g	100 g
Rinderhüftsteak	250 g	375 g	500 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. 600 g)
Brennwert	359 kJ/86 kcal	2164 kJ/515 kcal
Fett	3 g	16 g
– davon ges. Fettsäuren	1 g	2 g
Kohlenhydrate	10 g	56 g
– davon Zucker	4 g	22 g
Eiweiß	7 g	38 g
Ballaststoffe	1 g	6 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!)

## URSPRUNGSLÄNDER

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

Instagram Facebook #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!