



STEAK MIT GEMÜSE & FÄCHERKARTOFFELN

Steakliebhaber aufgepasst: mit diesem Rezept kocht ihr euch in die Herzen eurer Lieblingsmenschen!

ZEITSCHÄTZUNG
60 MIN

SCHWIERIGKEIT
KRIEG ICH HIN

ERNÄHRUNG
ALLESESSER

DAS BRAUCHST DU

Für 2 Personen

- 1 Simply Good Steak Gemüse
- 2 Rumpsteaks
- 6 mittelgroße Kartoffeln
- Rosmarin
- Salz & Pfeffer
- 1/2 TL Chilipulver
- Olivenöl

SO GELINGT'S DIR

1



1/2 cm dünne Scheiben in die gewaschenen, geschälten und trocken getupften Kartoffeln einschneiden, sodass sie unten noch zusammenhängen. Rosmarin in die Spalten legen und die Ofenform mit Olivenöl einfetten.

2



Kartoffeln dicht nebeneinander mit der eingeschnittenen Seite nach oben auflegen, salzen, mit Öl bestreichen und für 50-60 Minuten im vorgeheizten Backrohr (180° C) garen lassen.

3



Steaks abwaschen, gut abtrocknen und mit etwas Olivenöl in der Pfanne auf jeder Seite 1 Minute anbraten.

4



Steaks salzen, pfeffern und für 14-20 Minuten zu den Kartoffeln in den Ofen geben.

5



Simply Good Steak Gemüse mit etwas Olivenöl in einer Pfanne anbraten und je nach Belieben mit Salz und Chilipulver würzen.

6



Steaks mit Gemüse und Fächerkartoffeln anrichten und genießen.

