



Focaccia-Sandwich mit Steakstreifen,

Antipasti, Tomatencreme und Mozzarella

EXTRA
LECKERBISSEN

Rinderfilet



- Mozzarella (Bocconcino)
- rote Spitzpaprika
- Balsamico-creme
- Rosmarin-ast
- getrocknete Tomaten
- Knoblauchzehe
- Focaccia
- Zucchini
- Basilikum-paste
- saure Sahne
- Rinderhüftsteak

15 [15 | 20] Min. 25 [30 | 30] Min.
 Stufe 1 Thermomix hilft

Extra Leckerbissen! Dein Focaccia-Sandwich mit Antipasti erfährt heute ein Upgrade durch saftig angebratene Steakstreifen. Wer kann da noch widerstehen? Erwärme die Antipasti einfach unkompliziert in Deinem Ofen, währenddessen bereitest Du die leckere Tomatencreme zu. Am Ende heißt es bloß noch: Steaks braten, Brot und Mozzarella aufschneiden, alles stapeln und herzhaft zubeißen. Lass es Dir extra gut schmecken!

thermomix

LOS GEHT'S

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Tupfe die **Kräuter** und das **Fleisch** mit **Küchenpapier** trocken.
 Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.
 Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **1 große Schüssel**, **1 Backblech** mit **Backpapier**, **2 kleine Schüsseln** und **1 große Pfanne**.



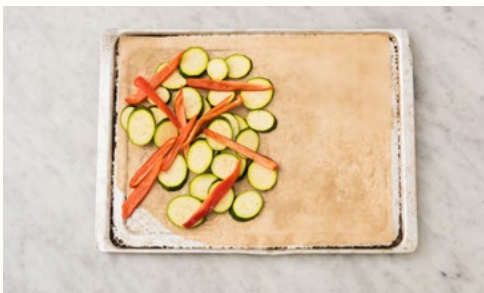
1 GEMÜSE VORBEREITEN

Enden der **Zucchini** abschneiden und **Zucchini** schräg in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. **Spitzpaprika** halbieren, Strunk und Kerngehäuse entfernen und **Paprikahälften** in 1 cm breite Streifen schneiden.



2 GEMÜSE BACKEN

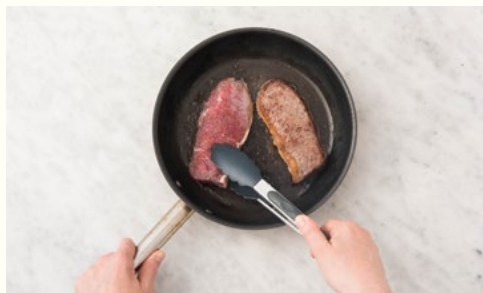
Zucchinischeiben und **Paprikastreifen** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen (etwas Platz für die **Focaccia** lassen). Mit **Olivenöl***, **Salz*** und **Pfeffer*** würzen und 10 Min. backen. Währenddessen **Knoblauch** abziehen, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen. **Mozzarella** in Scheiben schneiden. **Rosmarinnadeln** abzupfen und fein hacken. Mit dem Rezept fortfahren.



4 KNOBLAUCH & FOCACCIA

In den letzten 5 Min. **Gemüse**-Backzeit den **Knoblauch** über dem Gemüse verteilen, die **Focaccia** mit auf das Blech legen und weitere 5 Min. fertig backen. Gebackenes **Gemüse** danach in eine große Schüssel geben, **Balsamicocreme** und gehackten **Rosmarin** unterrühren. Währenddessen die **Steaks** braten.

TIPP: Rosmarin schmeckt sehr intensiv, nimm eventuell nur einen Teil der Nadeln.



5 STEAKS BRATEN

In einer großen Pfanne **Öl*** bei hoher Stufe erwärmen, **Steaks** je Seite 1 – 2 Min. für rare, 2 – 3 Min. für medium oder 3 – 4 Min. für well done braten. **Steaks** nach Geschmack **salzen*** und **pfeffern***.



3 CREME ZUBEREITEN

Getrocknete Tomaten in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 7** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Saure Sahne** in den Mixtopf zugeben und **15 Sek./Stufe 4** zu einer **Paste** rühren.

TIPP: Wenn die Paste zu fest ist, kannst Du noch etwas Wasser zugeben.

Tomatencreme in eine weitere kleine Schüssel umfüllen.



6 ANRICHTEN

Focaccia halbieren und **Tomatencreme** auf Ober- und Unterseite streichen. **Steaks** in dünne Streifen schneiden. Unterseiten mit **Gemüse**, **Mozzarella** und **Steakstreifen** belegen und **Basilikumpaste** daraufträufeln. **Focaccia-Oberseiten** darauflegen und mit dem restlichen **Gemüse** genießen.

2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Zucchini NL ES	1	1	2
rote Spitzpaprika NL ES	1	1½	2
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Mozzarella (Bocconcino) 5)	1	1½	2
Rosmarinzwieg	½	¾	1
getrocknete Tomaten	50 g	75 g	100 g
saure Sahne 5)	110g	150 g	220 g
Focaccia (Tomate) 1)	2	3	4
Balsamicocreme 1) 11)	12 ml	18ml	24 ml
Rinderhüftsteak	250 g	375 g	500 g
Basilikumpaste	15 ml	18ml	24 ml
Olivenöl* für Schritt 2	1 EL	1½ EL	2 EL
Öl* für Schritt 5	½ EL	¾ EL	1 EL
Salz*, Pfeffer*	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.
 ! Unser Gemüse kann in Größe und Gewicht variieren. Bitte stelle sicher, dass Du die Mengen an die Sicherheitsregelungen des Thermomix® anpasst.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 550 g)
Brennwert	592 kJ/142 kcal	3.368 kJ/805 kcal
Fett	6 g	34 g
– davon ges. Fettsäuren	3 g	18 g
Kohlenhydrate	11 g	60 g
– davon Zucker	6 g	32 g
Eiweiß	10 g	58 g
Salz	1 g	3 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

ALLERGENE

- 1) Glutenhaltiges Getreide 5) Milch
- 11) Schwefeldioxid und Sulfite

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

URSPRUNGLÄNDER

NL: Niederlande ES: Spanien

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



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de
 AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!