



# PATATAS BRAVAS MIT EXTRA STEAKSTREIFEN, dazu Oliven, Rucola, getrocknete Tomaten und Aioli



## EXTRA LECKERBISSEN

STEAKSTREIFEN



Mandelblättchen



Kartoffeln



getrocknete Tomaten



schwarze Oliven



Rucola



Hirtenkäse



Petersilie



rote Kirschtomaten



Knoblauchzehe



Mayonnaise



Weißweinessig



Rinderhüftsteaks

40-50 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe 2

Tag 1-5 kochen

Mit unserem Extra Leckerbissen werden Deine sommerlichen Patatas Bravas zu einem ganz besonderen Geschmackserlebnis, denn dazu gibt es saftig-leckere Steakstreifen. Dazu gesellen sich Kartoffeln, Oliven, Hirtenkäse, Rucola und getrocknete Tomaten. Perfekt dazu passt Deine selbst gemachte Aioli, die eine schöne Knoblauchnote mit sich bringt. Wir wünschen Dir guten Appetit – genieß die Sommergefühle!



# LOS GEHT'S

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe das **Fleisch** mit **Küchenpapier** trocken..

Zum Kochen benötigst Du **1 Knoblauchpresse**, **1 kleine Schüssel**, **1 große Pfanne** und **1 Backblech** mit **Backpapier**.



## 1 VORBEREITUNG

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

Ungeschälte **Kartoffeln** je nach Größe längs vierteln oder achtern. **Kartoffelstücke** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, mit 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Olivenöl\*** beträufeln und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen.



## 2 KARTOFFELN BACKEN

**Kartoffeln** auf der mittleren Schiene im Backofen 20 – 25 Min. backen, bis sie weich und goldbraun sind.

**Mandelblättchen** für 3 – 5 Min. zum Ende der Garzeit zu den **Kartoffeln** geben.



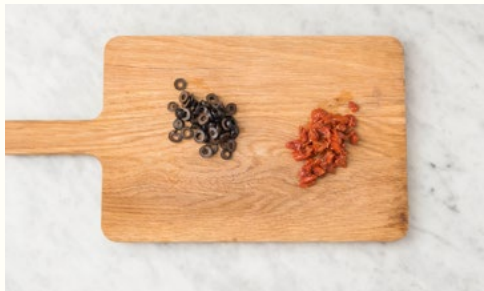
## 3 IN DER ZWISCHENZEIT

**Rucola** in mundgerechte Stücke schneiden.

**Kirschtomaten** halbieren.

Blätter der **Petersilie** abzupfen und grob hacken.

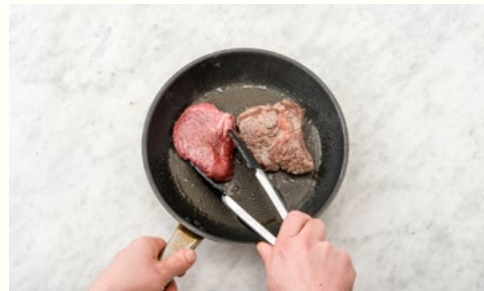
**Knoblauch** abziehen.



## 4 OLIVEN SCHNEIDEN

Öl der **Oliven** und **getrockneten Tomaten** abgießen. **Oliven** in Ringe schneiden und **getrocknete Tomaten** grob hacken.

**Rindersteaks** von beiden Seiten **salzen\*** und **pfeffern\***.



## 5 AIOLI UND STEAKS ZUBEREITEN

**Knoblauch** in eine kleine Schüssel pressen. Mit **Mayonnaise**, **Weißweinessig**, 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Olivenöl\*** zu einer **Aioli** vermischen. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

In einer großen Pfanne 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl\*** auf hoher Stufe erhitzen, **Steaks** je Seite 2 – 3 Min. für rare, 3 – 4 Min. für medium oder 4 – 5 Min. für well done braten.



## 6 ANRICHTEN

Zerkleinerten **Rucola** auf tiefe Teller verteilen. **Kirschtomatenhälften**, **getrocknete Tomaten** und **Oliven** darauf anrichten und **Mandelblättchen** aus dem Backofen darübergeben. **Hirtenkäse** darüber zerbröseln. **Kartoffelstücke** daneben anrichten. **Steaks** in Streifen schneiden, ebenfalls daneben anrichten und mit **Aioli** und gehackter **Petersilie** garnieren und genießen.

# 2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Kartoffeln	400 g	600 g	800 g
Mandelblättchen 7)	10 g	10 g	10 g
Rucola	75 g	100 g	150 g
rote Kirschtomaten	150 g	200 g	300 g
Petersilie	20 g	20 g	20 g
Knoblauchzehe ES	1	1	2
getrocknete Tomaten/Schwarze Oliven	100 g	150 g	200 g
Mayonnaise 2) 4)	40 ml	60 ml	80 ml
Weißweinessig 1) 11)	6 ml ☉ 9 ml ☉		12 ml
Rinderhüftsteaks	250 g	375 g	500 g
Hirtenkäse 5)	150 g	200 g	300 g
(Oliven)-Öl* für Schritt 1 und 5	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 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.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 600 g)
Brennwert	593 kJ/142 kcal	3.609 kJ/863 kcal
Fett	8 g	50 g
- davon ges. Fettsäuren	2 g	13 g
Kohlenhydrate	8 g	49 g
- davon Zucker	5 g	32 g
Eiweiß	9 g	53 g
Salz	1 g	2 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 2) Eier 4) Senf 5) Milch
- 7) Schalenfrüchte 11) Schwefeldioxid und Sulfite

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

### URSPRUNGLÄNDER

ES: Spanien



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

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