

Rindshuftsteak mit Tomaten-Hirtenkäse-Haube dazu fruchtiger Nüsslisalat und Kartoffeln

35 – 45 Minuten • 799 kcal • Tag 3 kochen



Rindshuftsteak



Hirtenkäse



Kartoffeln (Drillinge)



Champignons



rote Cherry-Tomaten



Nüsslisalat



Thymian



Knoblauchzehe



Kürbiskerne



Pflaumenkonfitüre



süßer Senf



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Olivenöl*, Salz*, Pfeffer*, Essig*, Öl*

Kochutensilien

1 Aluminiumfolie, 1 Backblech mit Backpapier, 1 Auflaufform, 1 grosse Schüssel und 1 grosse Bratpfanne

Zutaten 2 | 4 Personen

| | 2P | 4P |
|------------------------|------------|------------|
| Rindshuftsteak | 2 x 125 g | 4 x 125 g |
| Hirtenkäse 7) | 1 x 100 g | 1 x 200 g |
| Kartoffeln (Drillinge) | 1 x 500 g | 1 x 1000 g |
| Champignons | 1 x 150 g | 1 x 300 g |
| rote Cherry-Tomaten | 1 x 125 g | 1 x 250 g |
| Nüsslisalat | 1 x 100 g | 2 x 100 g |
| Thymian | 1 x 10 g** | 1 x 10 g |
| Knoblauchzehe | 1 x 4 g | 2 x 4 g |
| Kürbiskerne | 1 x 10 g | 1 x 20 g |
| Pflaumenkonfitüre | 1 x 20 g | 2 x 20 g |
| süsser Senf 9) | 1 x 15 ml | 2 x 15 ml |

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

| | 100 g | Portion (ca. 670 g) |
|-------------------------|---------------------|----------------------|
| Brennwert | 501 kJ/ 120 kcal | 3344 kJ/ 799 kcal |
| Fett | 6.7 g | 44.7 g |
| - davon ges. Fettsäuren | 1.7 g | 11.2 g |
| Kohlenhydrate | 7.1 g | 47.1 g |
| - davon Zucker | 1.3 g | 8.8 g |
| Eiweiss | 7.5 g | 49.7 g |
| Salz | 0.22 g | 1.46 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: 7) Milch (einschliesslich Laktose) 9) Senf

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



Für die Kartoffeln

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

Thymianblätter grob hacken.

Drillinge vierteln oder halbieren und zusammen mit 1 EL [2 EL] **Olivenöl***, **Salz***, **Pfeffer*** in eine grosse Schüssel geben und vermengen. **Drillinge** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und 25 – 30 Min. im Ofen garen.



Für die Haube

Cherry-Tomaten halbieren.

Knoblauch fein hacken.

Hirtenkäse in 2 cm Würfel schneiden.

Cherry-Tomaten, **Hirtenkäse**, **Knoblauch**, **Kürbiskerne**, 1 EL [2 EL] **Olivenöl***, **Salz*** und **Pfeffer*** in eine kleine Auflaufform geben.

Die Auflaufform neben die **Drillinge** geben und 20 – 25 Min. mitgaren.



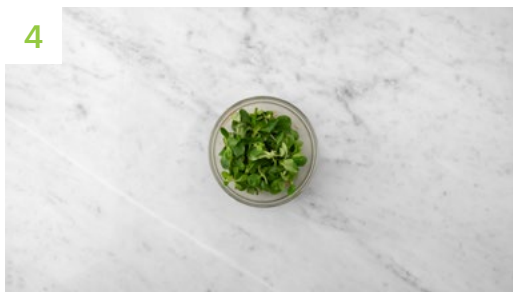
Für die Pilze

Champignons vierteln oder halbieren.

Champignons in die grosse Schüssel aus Schritt 1 geben und mit **Thymian**, 1 EL [2 EL] **Olivenöl***, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen.

Champignons mit auf das Backblech geben und 15 – 20 Min. mitgaren.

Tipp: Wenn Du für 3 oder 4 Personen kochst, benutze 2 Backbleche.



Für das Dressing

In derselben grossen Schüssel **Pflaumenkonfi**, **süsser Senf**, 2 EL [4 EL] **Olivenöl***, 1 EL [2 EL] **Essig***, **Salz*** und **Pfeffer*** zu einem **Dressing** vermengen.

Nüsslisalat zugeben und noch nicht vermengen.

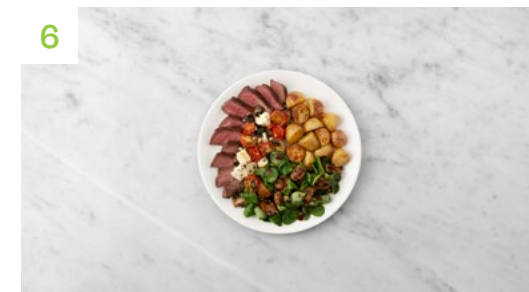


Für das Rindshuftsteak

Rindshuftsteaks quer in je 1 **Steak** pro Person zerteilen und von beiden Seiten **salzen***.

In einer grossen Bratpfanne 1 EL [2 EL] **Öl*** erhitzen. **Rindshuftsteaks** darin je Seite 2 – 3 Min. für rare, 3 – 4 Min. für medium und 4 – 6 Min. für well done anbraten.

Rindshuftsteaks danach in Aluminiumfolie wickeln, beiseitelegen und mind. 5 Min. ruhen lassen.



Anrichten

Nüsslisalat mit dem **Dressing** vermengen. **Pilze** dazugeben.

Rindshuftsteaks nach der Ruhezeit in 1 cm Streifen schneiden, auf Teller verteilen und mit der **Hirtenkäse-Tomatenmischung** toppen. **Drillinge** und **Nüsslisalat** daneben anrichten und geniessen.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über <http://www.hellofresh.ch/freunde> ein!

