



Rindersteaks mit feuriger Limettenbutter,

Hasselback-Kartoffeln und gebratenem Paprikagemüse



ZITRUS-SPECIAL

Wir lieben Zitrusfrüchte! Deshalb gibt's diesen Monat mit dem Zitrus-Special jede Woche ein Gericht mit Orange, Zitrone und Co. für Dich!



Rinderhüftsteak



Kartoffeln (Drillinge)



Limette



gelbe Paprika



rote Paprika



Tomate



Butter



roter Chili

20 [25|30] Min.

35 [40|45] Min.

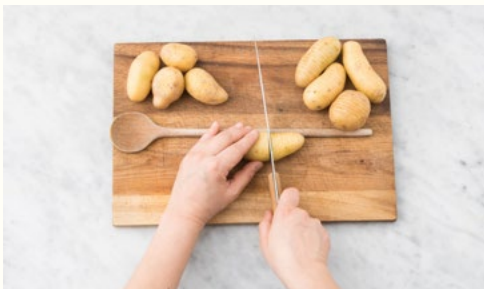
Thermomix kocht

So hast Du die Limette höchstwahrscheinlich noch nie verwendet! In unserem Zitrus-Special dieser Woche verfeinert sie eine feurige Steakbutter mit Chili und sorgt so für eine frische Abrundung. Für Deine Prachtsteaks soll es eben besonders werden, darum gibt es auch Hasselback-Kartoffeln, die eine echte Augenweide für alle Hungrigen sind. Und dazu noch einen schönen Farbtupfer aus roter und gelber Paprika. Lass es Dir schmecken!

thermomix

LOS GEHT'S

Wasche das **Gemüse** ab und tupfe das **Fleisch** mit Küchenpapier trocken. Heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor.
Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **1 Backblech** mit **Backpapier**, **1 kleine Schüssel**, **1 Gemüseribe** und **2 große Pfannen**.



1 FÜR DIE KARTOFFELN

Butter aus dem Kühlschrank nehmen. Jede **Kartoffel** mehrfach quer im Abstand von 1 – 2 mm so weit einschneiden, dass sie nicht auseinanderfällt. Das gelingt am besten, wenn hinter der **Kartoffel** ein Holzlöffelstiel liegt, sodass Du sie nicht ganz durchschneiden kannst. **Kartoffeln** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, mit etwas **Öl*** beträufeln und mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen. Für 30 – 35 Min. im Ofen backen (siehe **★TIPP 2**).



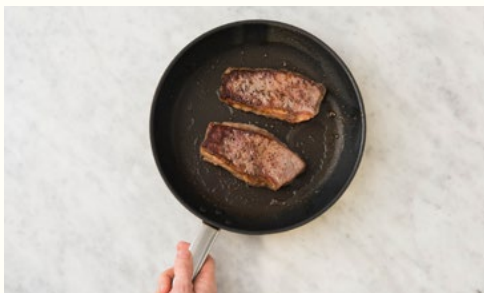
4 PAPRIKAGEMÜSE

Öl* in einer großen Pfanne stark erhitzen und **Paprikastücke** und **Limettenscheiben** für 3 – 5 Min. scharf anbraten, bis die **Paprika** schön gebräunt ist, aber noch etwas Biss hat. Hitze reduzieren, mit den zerkleinerten **Tomaten** ablöschen und für weitere 1 – 2 Min. köcheln lassen, bis die meiste Flüssigkeit verkocht ist. **Limettenscheiben** entfernen. **Gemüse** mit **Limettensaft**, **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken und warm halten.



2 FÜR DIE LIMETTENBUTTER

Schale der **Limette** abreiben, **Limette** halbieren, eine Hälfte auspressen und die andere Hälfte in Scheiben schneiden. **Chilischote** halbieren, Kerne entfernen, in ca. 2 cm große Stücke schneiden, in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben, **Butter**, **Limettenabrieb**, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben, **10 Sek./Stufe 4** vermengen und mit dem Spatel nach unten schieben.



5 STEAK BRATEN

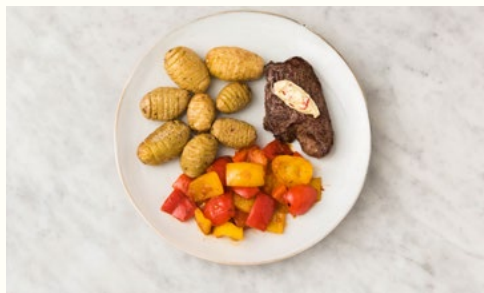
In einer zweiten großen Pfanne **Öl*** auf hoher Stufe erhitzen, **Steaks** je Seite 2 – 3 Min. für rare, 3 – 4 Min. für medium oder 4 – 5 Min. für well done braten.

★TIPP 1 Jetzt ist Timing gefragt! Fang erst an das **Steak** zu braten, sobald die **Kartoffeln** nur noch 10 Min. im Backofen garen müssen.



3 PAPRIKA & TOMATEN

Limettenbutter nochmal **10 Sek./Stufe 4** vermengen, in eine kleine Schüssel umfüllen und beiseitestellen. **Paprikas** halbieren, Kerngehäuse entfernen und **Paprikahälften** in 2 – 3 cm große Stücke schneiden. **Tomate** halbieren, Strunk entfernen, **Tomatenhälften** in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern.



6 ANRICHTEN

Kartoffeln auf Teller verteilen. **Paprika** und **Steaks** dazu anrichten. **Steak** mit **Chili-Limettenbutter** toppen und genießen.

★TIPP 2 **Kartoffeln** backen bis sie außen gebräunt und innen weich sind. Wenn die **Kartoffeln** nach der Backzeit noch nicht weich sind, lasse sie einfach noch ein paar weitere Minuten im Ofen. Alternativ kannst du die **Kartoffeln** auch einfach längs halbieren.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Rinderhüftsteak	250 g	375 g	500 g
Kartoffeln (Drillinge)	400g	600 g	800 g
Limette MX BR	1	1	2
gelbe Paprika ES NL	1	1 (groß)	2
rote Paprika ES NL	1	1 (groß)	2
Tomate ES NL	1	1	2
Butter 5)	40 g	60 g	80 g
roter Chili ES NL	1	1	2
Öl*	je 1 EL	je 1 ½ 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.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 550 g)
Brennwert	338 kJ/81 kcal	1812 kJ/433 kcal
Fett	3 g	15 g
– davon ges. Fettsäuren	1 g	3 g
Kohlenhydrate	8 g	43 g
– davon Zucker	2 g	12 g
Eiweiß	6 g	31 g
Ballaststoffe	2 g	10 g
Salz	1 g	1 g

ALLERGENE

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

URSPRUNGLÄNDER

NL: Niederlande, ES: Spanien, MX: Mexiko, BR: Brasilien

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

[f](#) [@](#) [▶](#) [#HelloFreshDE](#)

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellowfresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellowfresh.at