



# Focaccia-Sandwich mit Steakstreifen,

Antipasti, Tomatencreme und Mozzarella



EXTRA  
LECKERBISSEN

Hello Steakstreifen



Mozzarella (Bocconcino)



Spitzpaprika



Balsamico-Creme



Rosmarinzwieg



Getrocknete Tomaten



Knoblauchzehe



Focaccia



Zucchini



Basilikumpaste



Schmand



Rinderhüftsteak

25 Minuten

Stufe 1

Hello Extra! 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 schmecken!

# LOS GEHT'S

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

Zum Kochen benötigst Du **1 große Schüssel**, **Backpapier**, ein **Backblech**, eine **Knoblauchpresse**, ein **hohes Rührgefäß** und einen **Pürierstab**.



## 1 GEMÜSE VORBEREITEN

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

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\*** vermischen und 10 – 15 Min. backen.



## 3 FOCACCIA AUFBACKEN

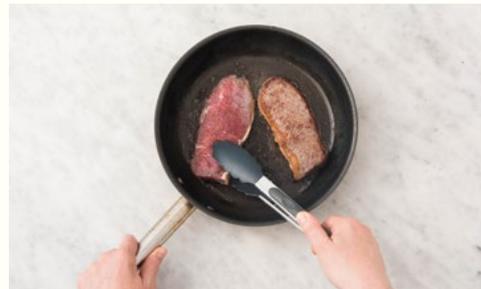
**Knoblauch** abziehen und in den letzten 5 Min. auf das **Gemüse** pressen und mitbacken. Focaccia ebenfalls die letzten 5 Min. mit auf das **Backblech** geben und mitbacken.



## 4 TOMATENCRÈME HERSTELLEN

**Getrocknete Tomaten** grob hacken und mit **Schmand** in ein hohes Rührgefäß geben. Mit einem **Pürierstab** zu einer **Crème** mixen.

★ **TIPP:** Wenn die **Tomatencrème** zu fest wird, gib etwas **Wasser** dazu.



## 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.



## 6 FOCACCIA ANRICHTEN

Focaccia aufschneiden und mit **Tomatencrème** bestreichen. **Steaks** in dünne Streifen schneiden. Mit gebackenem **Gemüse**, **Mozzrellascheiben** und **Steakstreifen** belegen. Mit **Basilikumpaste** beträufeln, zusammenklappen und genießen.

**Rosmarinnadeln** fein hacken. **Mozzarella** in Scheiben schneiden. Gebackenes **Gemüse** in eine große Schüssel geben, **Balsamico-Crème** und gehackten **Rosmarin** unterrühren.

# 2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Mozzarella (Bocconcino) 5)	125 g	250 g	250 g
Roter Spitzpaprika ES   MA	1	1 ½	2
Balsamico-Crème 1) 11)	12 ml	18ml	24 ml
Rosmarinzweig	0.5	0.75	1
Getrocknete Tomaten	50 g	75 g	100 g
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Focaccia (Tomate) 1)	2	3	4
Zucchini ES	1	1	2
Basilikumpaste	15 ml	24 ml	24 ml
Schmand 5)	150 g	150 g	300 g
Rinderhüftsteak	250 g	375 g	500 g
Öl*	1 EL	1 ½ EL	2 EL
Olivenöl*	1 EL	1 ½ EL	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. 650 g)
Brennwert	580 kJ/139 kcal	3617 kJ/865 kcal
Fett	7 g	44 g
- davon ges. Fettsäuren	3 g	24 g
Kohlenhydrate	9 g	62 g
- davon Zucker	2 g	17 g
Eiweiß	8 g	52 g
Ballaststoffe	1 g	1 g
Salz	1 g	1 g

### ALLERGENE

1) Glutenhaltiges Getreide 5) Milch

11) Schwefeldioxid und Sulphite

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

### URSPRUNGSLÄNDER

DE: Deutschland ES: Spanien, MA: Marokko, NL: Niederlande

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



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

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

## Guten Appetit!