

STEAK-TAGLIATA MIT ROSMARIN-SÜSSKARTOFFELN

Zutaten:

- 500g Rumpsteak
- 200g Feldsalat
- Kresse (nach Belieben)
- 4 Knoblauchzehen
- 160g Cherrytomaten
- 1-2 Süßkartoffeln (je nach Größe)
- 2 Rosmarinzweige
- 2 EL Balsamico-Essig
- 2 TL Chiliflocken
- 1 TL getrockneter Oregano
- 14 EL Olivenöl
- Salz & Pfeffer zum Würzen



Zubereitung:

1. Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Süßkartoffeln waschen, in gleichmäßige Spalten schneiden und in die große **Edelstahl-Rührschüssel** geben
3. Rosmarin vom Zweig zupfen, mit dem **Super-Hacker** klein hacken und zu den Süßkartoffeln geben.
4. Knoblauch mit der **Knoblauchpresse** pressen und mit 4 EL Olivenöl und Salz und Pfeffer ebenfalls in die Schüssel geben
5. Deckel der **Edelstahl-Rührschüssel** schließen und gut schütteln, damit sich die Zutaten vermischen
6. Süßkartoffeln gleichmäßig auf dem **Zauberstein** verteilen und bei 230°C 25-30 Minuten backen
7. Steak von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und mit 2 EL Olivenöl in der heißen **Komfort-Pfanne** von beiden Seiten (gegebenenfalls von allen Seiten) je 2-3 Minuten scharf anbraten
8. Fleisch auf den **kleinen Ofenzauberer** geben und je nach Dicke für 10-20 Minuten mit in den Ofen geben (danach herausnehmen und noch etwas ruhen lassen)
9. Für die Vinaigrette 8 EL Olivenöl mit Balsamico-Essig, Chiliflocken und Oregano verquirlen und mit Salz und Pfeffer abschmecken
10. Tomaten halbieren und zusammen mit der Vinaigrette kurz in der **Komfort-Pfanne** anschwitzen
11. Steak in fingerdicke Scheiben schneiden und mit Salat, Kresse, Tomaten-Vinaigrette und Süßkartoffeln servieren

Vorbereitungszeit: ca. 15 Minuten

Backzeit: ca. 30-40 Minuten bei 230°C Ober-/Unterhitze auf der untersten Schiene (Rost)

