

# Rindersteak mit Wurzelgemüse

---

Gesamtzeit: 35 min.

Portionen: 2



## Zutaten:

300 g bunte Möhren

300 g Petersilienwurzel

120 ml Olivenöl

Salz

2 TL Ras El Hanout

nach Belieben 1 Zweig Rosmarin und einige Zweige Thymian

1 Römersalatherz

100 ml Kräuternessig

1 kleine Zwiebel (gehackt)

1 EL kleine Kapern

Pfeffer

## Anweisungen:

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen.

Möhren und Petersilienwurzel putzen, schälen und je nach Größe längs halbieren oder vierteln. Die Wurzeln auf ein Blech geben.

Etwas Olivenöl, etwas Salz und Ras El Hanout über die Wurzeln geben und gut vermengen.

Nach Belieben einen Zweig Rosmarin und einige Zweige Thymian mit auf das Blech geben. Im heißen Ofen 20 Min. rösten.

Römersalat waschen, ausschütteln und die Blätter ablösen.

Kräuternessig, 100 ml Olivenöl, gehackte Zwiebel, Kapern, etwas Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette verrühren.

Eine Grillpfanne mit etwas Olivenöl dünn bestreichen und erhitzen.

Die Steaks salzen und pfeffern und in der Pfanne von jeder Seite scharf anbraten.

Römersalat auf einem Teller anrichten und Gemüse vom Blech darauflegen.

Etwas Vinaigrette darübergerben. Minutensteaks auf das Gemüse legen und mit etwas Salz und Pfeffer bestreuen.

Nach Belieben mit Kräutern dekorieren.