

Rosa Roastbeef

MIT OFENKARTOFFELN,
MEDITERRANEM GEMÜSE &
FRITZ KRÄUTERSALZ



ZUTATEN



Für das Roastbeef

- ca. 400 g Roastbeef
- 2 EL Olivenöl
- FRITZ Kräutersalz
- Schwarzer Pfeffer



Für die Ofenkartoffel

- 500 g kleine Kartoffeln
- 2 EL Olivenöl
- FRITZ Kräutersalz



Für das mediterrane Gemüse

- 1 Zucchini
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 1 kleine Aubergine
- 1 rote Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- FRITZ Kräutersalz
- Frischer Rosmarin oder Thymian

ZUBEREITUNG



- 1 Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2 Kartoffeln halbieren, mit Olivenöl und FRITZ Kräutersalz vermengen und etwa 35–40 Minuten goldbraun backen.
- 3 Das Gemüse in grobe Stücke schneiden, mit Olivenöl, Kräutersalz und frischen Kräutern vermengen und während der letzten 25 Minuten mit den Kartoffeln im Ofen garen.
- 4 Das Roastbeef rundherum scharf anbraten und anschließend im Ofen bei 120 °C bis zu einer Kerntemperatur von 54–56 °C garziehen lassen. Danach 5 Minuten ruhen lassen.
- 5 Das Fleisch in feine Scheiben schneiden und zusammen mit den Ofenkartoffeln und dem mediterranen Gemüse anrichten.
- 6 Vor dem Servieren das Roastbeef und die Kartoffeln nochmals mit einer feinen Prise FRITZ Kräutersalz veredeln.



FRITZ-TIPP

Das Kräutersalz eignet sich nicht nur zum Würzen während des Garens, sondern besonders als Finish auf Fleisch, Gemüse und Kartoffeln. So bleiben die feinen Kräutraromen besonders intensiv und verleihen dem Gericht einen unverwechselbaren mediterranen Charakter.



Guten Appetit! ♥

Wir wünschen euch viel Freude beim Nachmachen und ein Stück FRITZ für zuhause.