



ALL-IN-ONE FEINSCHMECKERBLECH

von Sarah Ahrens



ZUTATEN für 4 Portionen

500 g Rindergeschnetzeltes
1 große Zwiebel
8 große Kartoffeln
400 g Prinzessbohnen (TK)
4 TL Rub Around*
2 - 3 EL Omas Butteröl*
Knobi Genuss Salz*
Regenbogen Pfeffer*

Dip optional:
100 g Frischkäse
100 g Crème fraîche
2 TL Tango Argentino*

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

Die Zwiebel schälen, vierteln und in Streifen schneiden. Die Kartoffeln ebenfalls schälen und in kleine Würfel schneiden.

Rindergeschnetzeltes, Zwiebeln und Kartoffeln in eine große Schüssel geben.

Für die Marinade den Rub Around mit 8 TL Wasser in einer kleinen Schale verrühren und kurz quellen lassen. Anschließend das Omas Butteröl unterrühren, bis eine gleichmäßige Marinade entsteht.

Die Marinade zur Rind-Kartoffel-Zwiebel-Mischung geben, alles gut vermengen und mit Knobi Genuss Salz sowie Regenbogenpfeffer abschmecken. Zum Schluss die Bohnen vorsichtig unterheben.

Die gesamte Mischung auf ein Backblech oder einen Pizzastein geben und gleichmäßig verteilen.

Im vorgeheizten Ofen 30–45 Minuten (je nach Blechart) garen, bis Fleisch und Kartoffeln schön gebräunt sind. Während der Garzeit die Zutaten etwa alle 10 Minuten einmal durchmischen, damit alles gleichmäßig gart und Farbe bekommt.

Tipp

Lecker dazu ist ein Dip aus unserer Gewürzzubereitung Tango Argentino!

*Edelschmaus Originalprodukt

selbstständiger Berater
EDELSCHAUS
kochen mit Herz