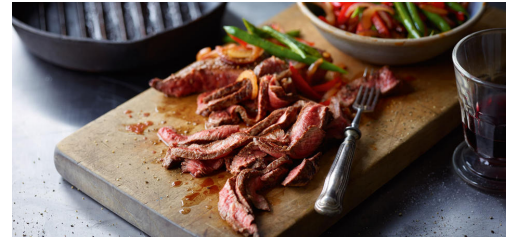




# Steaks mit Bohnen-Paprika-Gemüse



Zeit gesamt  
🕒 30min

Zubereitungszeit  
🍲 30min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

|                  |       |
|------------------|-------|
| Salz             |       |
| Rumpsteaks       | 600 g |
| Paprika, rot     | 2 St. |
| Zwiebeln, rot    | 1 St. |
| Buschbohnen      | 500 g |
| Pfeffer, schwarz |       |
| Paprika, edelsüß |       |
| Öl               | 3 EL  |
| Baguette         | 1 St. |

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf, große Pfanne, Sieb, Küchenkrepp, Alufolie

1. In einem Topf ca. 2 l Salzwasser aufkochen. Steaks waschen, trocken tupfen und beiseitestellen.
2. Paprika waschen, halbieren, Strunk und Kerne entfernen und in Streifen schneiden. Zwiebel halbieren, schälen und in Streifen schneiden. Bohnen waschen, Enden entfernen und im siedenden Salzwasser ca. 8 Min. bissfest garen. In ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abspülen.
3. Steaks mit Salz, Pfeffer, Paprika kräftig würzen. In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen und Steaks von jeder Seite ca. 2 Min. anbraten. Aus der Pfanne nehmen und in Alufolie gewickelt ca. 5 Min. ruhen lassen.
4. Pfanne erneut auf mittlerer Stufe erhitzen und Paprika mit Zwiebel und Bohnen im Bratensatz ca. 4 Min. anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit ca. 100 ml Wasser ablöschen.
5. Steaks in Streifen schneiden und mit Bohnen-Paprika-Gemüse auf Tellern verteilen. Mit Baguette servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Statt Baguette passt auch Kartoffelpüree dazu.

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 462 kcal |
| Kohlenhydrate  | 39 g     |
| Eiweiß         | 39 g     |
| Ballaststoffe  | 8 g      |
| Fette          | 18 g     |