

Roastbeef mit Ofenkartoffeln

Zutaten (für 4 Personen):

- 500 g kleine Kartoffeln
- 3 EL Olivenöl
- 1 kg flaches (pariert, ohne Fett) Roastbeef
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Senf

Kartoffeln gründlich waschen und längs halbieren. 2 EL Öl in einem Bräter erhitzen. Fleisch salzen und pfeffern und im heißen Öl rundherum anbraten. Aus dem Bräter nehmen. Restliches Olivenöl und die Kartoffeln hineingeben und mit Salz würzen.

Das Fleisch mit Senf bestreichen und auf die Kartoffeln setzen. Im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene 25-30 Minuten garen.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, in Alufolie wickeln und 10 Minuten ruhen lassen (die Kartoffeln bleiben im Ofen, während das Fleisch ruht). Das Roastbeef in Scheiben schneiden und mit den Kartoffeln und Kräutersalat servieren.

Sendung/Quelle: Tim Mälzer kocht!

Letzter Sendetermin: 29.09.2018

Koch/Köchin: Tim Mälzer

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen