

Ribeye-Steak mit Tomatensauce



Für 4 Portionen

4 Ribeye-Steaks, je etwa 300 g

Salz, grober Pfeffer, 2 EL Öl

150 g Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

1 EL Tomatenmark

1 Dose gewürfelte Tomaten (370 g)

1/2 TL Thymianblättchen

30 g Kapern

1 Prise Zucker

Für die Folienkartoffeln:

4 große, mehlig kochende Kartoffeln,

gewaschen und in Alufolie verpackt

etwas saure Sahne

Außerdem:

Thymianzweige für die Garnitur



(1) Die Folienkartoffeln bei 180 °C im vorgeheizten Ofen etwa 1 Stunde backen.

(2) Inzwischen die Steaks salzen, pfeffern und im heißen Öl von jeder Seite 1 Minute scharf anbraten. Die Steaks in eine feuerfeste Form legen und bei 200 °C im vorgeheizten Ofen etwa 12 Minuten braten.

(3) Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen, beides fein hacken und im verbliebenen Bratfett kurz anschwitzen. Das Tomatenmark unterrühren und kurz mitrösten, dann die Tomatenwürfel und den Thymian zugeben und alles noch etwa 5 Minuten offen köcheln lassen.

(4) Die Kapern untermischen und die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Den Bratsaft des Fleisches zugießen und alles nochmals kurz erhitzen.

(5) Die Steaks jeweils mit etwas Tomatensauce auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Thymian garnieren. Die Folienkartoffel daneben setzen, einen Klecks saurer Sahne darauf geben und die Steaks sofort servieren.

**Unsere AIDA Rezepte der
Woche finden Sie
unter www.aida.de/rezepttipp**