



## HÜFTSTEAK MIT TOSKANISCHEN BOHNEN UND GREMOLATA TOPPING

### Zutaten:

- 250g weiße Bohnen
- 1 mittelgroße Tomate
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Stiele Basilikum
- 4 EL Olivenöl
- 2 Hüftsteaks
- Salz und Pfeffer
- etwas Tomatenmark
- Gremolata (Rezept gibt es [HIER](#))



### Zubereitung:

Die Bohnen in ½ Liter Wasser kurz aufkochen lassen. Anschließend abgedeckt 25 Minuten auf ganz niedriger Stufe quellen lassen. Nicht kochen, denn sonst könnten die Bohnen platzen. Die Tomaten kreuzweise einschneiden und für einen ganz kurzen Moment in kochendes Wasser geben und anschließend kalt abschrecken. So kann man wunderbar die Haut entfernen. Dann halbieren, die Kerne entfernen und würfeln. Zwiebeln würfeln, Basilikumblätter waschen und trocken schütteln.

Nach der Garzeit die Bohnen abgießen und den Sud auffangen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln glasig andünsten. Die Temperatur herunterdrehen, die Tomaten zugeben und so lange dünsten, bis sie weich sind. Nun nochmal 4 EL Olivenöl, die Bohnen und die Basilikumblätter dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den aufgefangenen Sud mit etwas Tomatenmark vermengen und nach und nach zu den Bohnen geben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Pfanne von der Kochstelle nehmen und die Bohnen mit Deckel darin warm halten.

Die Hüftsteaks in Öl auf beiden Seiten 2-3 Minuten scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Wer es mehr durch mag, verlängert die Zeit natürlich.

Anschließend die Steaks dicht in Alufolie packen und für 10 Minuten bei 50 Grad in den vorgeheizten Ofen legen. Die Bohnen auf einen Teller anrichten und die in Scheiben geschnittenen Steaks mit der Gremolata als Topping garnieren.

Guten Appetit!