

# Roastbeef mit Ofen-Kartoffeln

## Für 4 Personen

500 g kleine Kartoffeln    3 EL Olivenöl    1 kg flaches Roastbeef  
Salz, Pfeffer                    2 EL Senf

Kartoffeln gründlich waschen und längs halbieren. des Öls 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 Kartoffeln und Kräutersalat servieren.

Tim Mälzer am 08. Februar 2020