

Rezept

Roastbeef-Steaks mit Ziegenkäse

Ein Rezept von Roastbeef-Steaks mit Ziegenkäse, am 20.04.2024

Zutaten

1 Glas Pfifferlinge (ca.100 g Abtropfgewicht)	500 g TK-Blattspinat (aufgetaut)
150 g Ziegen-Frischkäse	Salz
Pfeffer	1 Bund Petersilie
evtl. 6 Zweige Estragon	75 g Walnusskerne
2 Scheiben Toastbrot	4 EL Olivenöl
4 Scheiben Roastbeef (Lendensteaks; à ca. 200 g)	2 EL Öl
breite ofenfeste Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 680 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Pfifferlinge in einem Sieb abtropfen lassen, in der Form mit dem aufgetauten Spinat, Ziegen-Frischkäse, Salz und Pfeffer vermischen.
2. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und hacken. Die Walnusskerne ebenfalls hacken. Das Toastbrot entrinden und klein würfeln. Alles mit dem Olivenöl verrühren, salzen und pfeffern.
3. Die Steaks trocken tupfen, den Fettrand mehrmals einschneiden, damit er sich nicht wölbt.
4. Das Öl in einer Pfanne stark erhitzen. Die Steaks darin von beiden Seiten scharf anbraten, salzen und pfeffern. Auf den Spinat legen, die Nuss-Mischung darauf verteilen. Alles im vorgeheizten Ofen (Mitte) ca. 20 Min. garen.