



Roastbeef-Bowl mit Hüttenkäse

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

1 kg	Roastbeef	400 g	Hüttenkäse
800 g	Drillinge	1/2 Bund	Rosmarin
400 g	grüne Bohnen	6	Eier
3 EL	Olivenöl	1 EL	Senf
1 EL	Petersilie	1 EL	Schnittlauch
	Salz & Pfeffer		

Zubereitung

Zubereitung

1. Roastbeef putzen, den Fettdeckel entfernen und die Sehnen wegschneiden.
2. Anschließend Senf, Rosmarin, etwas Öl, Pfeffer und Salz in einen Mixer geben und zu einer flüssigen Paste mixen.
3. Damit das Roastbeef einreiben und bei 80 - 90°C im Räuchergrill, alternativ Backofen bis zum Erreichen der Kerntemperatur von ca. 54 - 58°C je nach bevorzugter Garstufe grillen.
4. Danach in Alufolie wickeln und mind. 15 - 20 Minuten ruhen lassen.
5. Drillinge waschen und mit Olivenöl und Rosmarin backen bis sie weich sind.
6. Bohnen im Salzwasser blanchieren. Eier wachweich kochen. Petersilie und Schnittlauch fein hacken. Kartoffeln mit den Bohnen und dem Hüttenkäse anrichten.
7. Roastbeef fein aufschneiden und mit den Kräutern anrichten.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN

Roastbeef-Bowl mit Hüttenkäse

Stand 27.06.2023