

Rippenstück vom Rind mit überbackenem Sellerie

Schritte: 10

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

4 Portionen

800 g	Rippenstück vom Rind	500 g	Kartoffeln
2	Zwiebeln	2	Knoblauchzehen
500 g	Sellerie	50 g	Butter
500 ml	Sahne		Salz und Pfeffer
1	Gurke	150 g	Cherry Tomaten
50 g	Fetakäse	1/2	Zitrone
1 TL	brauner Zucker	1 EL	Olivenöl
	Chiliflocken		

Zubereitung

Backofen auf 250°C vorheizen.

Zwiebeln und Knoblauch zerkleinern und Sellerie und Kartoffeln in Scheiben schneiden.

Zwiebel und Knoblauch in Butter anbraten und mit Salz und Chiliflocken würzen.

Sellerie und Kartoffeln ca. 5 Minuten lang kochen und dann mit Salz und Pfeffer würzen.

Kartoffel- und Selleriescheiben zusammen mit Knoblauch und Zwiebeln in eine gefettete Auflaufform geben und schichtweise mit etwas Sahne übergießen und Muskatnuss und Pfeffer würzen.

Den Auflauf ca. 30 Minuten lang backen.

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben und auf dem Grill braten. Danach 5 Minuten lang ruhen lassen, bevor es serviert wird.

Inzwischen das Dressing aus Zitronensaft, braunem Zucker und Olivenöl zubereiten.

Gurke, Tomaten und Feta kleinschneiden, das Gemüse mit dem Dressing vermischen und den Schafskäse dazugeben.