

Rindfleisch und Parmesan Pizza mit Kräuteröl

Zutaten für 4 Personen
Arbeitszeit: 15 Minuten
Kochzeit: 12 Minuten

Perfekte leichte Mahlzeit oder Snack. Rinderfilet- oder Rumpsteak Streifen auf Ciabatta mit Dressing von sonnengetrockneten Tomaten.

Informationsbüro
ROYAL MEAT
Postfach 51 07 67
50943 Köln
Telefon: +49 (0)221 / 30 99-581
Telefax: +49 (0)221 / 30 99-205
Email: info@royalmeat.de
Internet: www.royal-meat.de

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220°C vorwärmen.
2. Das Ciabatta auf ein Backblech legen, mit einer Gabel leicht anstechen und mit der Knoblauchbutter einreiben. Entsprechend der Packungsanweisungen backen bis es goldbraun ist.
3. Die Zutaten für den Salat in eine große Schüssel geben. Die Zutaten für das Dressing in ein Glas mit Schraubverschluss geben und schütteln, bis sie gut vermischt sind. Leicht salzen und pfeffern und über den Salat geben.
4. Das Rindfleisch in eine Schale legen und mit 45 ml/3 EL Basilikumöl einreiben. Leicht salzen und pfeffern. Das Fleisch in einer heißen Grillpfanne oder auf einem vorbereiteten Grill die Ihrem Geschmack entsprechende Zeit braten bzw. grillen. Dann das Fleisch auf einem Teller für 2 Minuten ruhen lassen und in dünne Scheiben schneiden.
5. Belegen Sie die Ciabatta Scheiben mit Ruccola, Fleisch, Parmesan und Oliven und spritzeln Sie das verbleibende Basilikumöl darüber.
6. Das Ganze mit dem Salat servieren.

Anmerkungen

Falls Sie Ihr eigenes Basilikumöl herstellen möchten, verquirlen Sie 60 ml Olivenöl mit 6 frischen Basilikumblättern in einem Mixer und verwenden die Mischung entsprechend der Anweisungen.

Zutaten

225 g mageres Rindererfilet oder Rumpsteak
1 vorgebackenes Ciabatta, längs halbiert
25 g Knoblauchbutter
60 ml/4 EL Basilikumöl
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 kleiner Beutel Ruccola Salat
50 g frischer Parmesan, grob gerieben
50 g schwarze Oliven, entkernt und grob geschnitten
1 Beutel (150 g) grüner Salat
½ große Salatgurke, gewürfelt
90 ml/6 EL Natives Olivenöl Extra
30 ml/2 EL Weißwein- oder Sherryessig
2 sonnengetrocknete Tomaten in Öl, abgetropft und fein geschnitten oder
15 ml/1 EL Paste von sonnengetrockneten Tomaten



Source URL: <http://www.simplybeefandlamb.co.uk/recipes/beef-and-parmesan-pizza-herb-oil>

Links:

[1] <http://www.simplybeefandlamb.co.uk/>

