

GaUCHO-Tagliata di manzo con pomodoro e rucola

- Filet, Huft
- 4 Personen
- 15 Min.

Zutaten

500 g GaUCHO-Rindsfilet oder Huft
2 Bund Rucola
1 kg sehr reife Cherry-Tomaten
Salz, Pfeffer, Olivenöl, Aceto
Baguette oder Ciabatta

*Fakultativ: Zwiebeln, geröstete Kürbiskerne, Avocado,
Wassermelone, geröstete Zwiebeln, Oliven...*

Vorbereitung

Das Rinderfilet in dünne Scheiben schneiden. Rucola waschen, trocknen, wenn nötig Stängel entfernen und in mundgrosse Teile schneiden. Die Tomaten waschen und halbieren. Den Backofen auf wärmste Stufe (230–250°, Oberhitze, keine Umluft) vorheizen. Evtl. Grill einheizen. Die anderen Zutaten nach Wunsch vorbereiten.

Zubereitung

In einer flachen Auflaufform den Rucola geben, dann die Tomatenstücke darüber verteilen – die ganze Pfanne sollte bedeckt sein. Salz und Pfeffer nach Geschmack darüber streuen und mit reichlich Olivenöl beträufeln. Dann ab in den Ofen für ca. 2–3 Minuten - bis die Tomaten heiss und der Rucola noch nicht zerfallen ist. In der Zwischenzeit das Fleisch grillieren oder in der sehr heissen Pfanne braten. Die Rucola- Tomaten aus dem Ofen nehmen und mit dem Fleisch belegen. Salzen und mit wenig Aceto besprenkeln.

Nach Wunsch mit den fakultativen Zutaten ergänzen. Sofort geniessen!

GAUCHO Delux GmbH, Tel 044 201 11 70, info@gaUCHO.ch, www.gaucho.ch

