



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Entrecote mit Spinat

Ispanaklı Antrkot



½ kg Klabs Entrecote
1 Bunt Spinat (½ kg)
2 mittel grosse Kartoffel
1 Glas gehobelter Schnittkäse
1 Teeglas Milch
1 KL Butter
2 EL Olivenöl
2 KL Salz
½ KL Pfeffer
½ KL Oregano
½ KL rote Paprikapulver

- # Das Entrecote, das ähnlich wie ein Beefsteak zubereitet wurde, in eine Pfanne einlegen und den Deckel schliessen. Bei mittlerer Stufe ohne Zugabe von Wasser und Salz eine Stunde in eigenem Saft dünsten.
- # Den Spinat auswaschen, abtropfen, dünn zuschneiden und in einen weiten Topf hineinfüllen und mit Olivenöl übergiessen, ein Kaffeelöffel Salz und einen halben Kaffeelöffel Pfeffer einstreuen.
- # Den Deckel des Topfes schliessen und bei niedriger Stufe den Spinat weich kochen.
- # Die Kartoffel kochen und bevor sie ganz abgekühlt sind schälen, Milch und Butter hinzugeben und pürieren. Einen halben Kaffeelöffel Salz einstreuen.
- # Das zubereitete Kartoffelpüree über den kochenden Spinat eben verteilen und anschliessend mit gehobeltem Käse belegen. Als letztes mit roter Paprikapulver bestreuen. Mit geschlossenem Deckel bei niedriger Stufe kochen bis der Käse geschmolzen ist.
- # Auf die eine Seite eines Seviertellers das Entrecote legen und mit Oregano und ein wenig Salz bestreuen und auf die andere Seite ein wenig von der Spinat-Püreeemischung geben.
- # Heiss servieren.

Tipp: Die Spinat-Püreeemischung kann auch bei 185 Grad im Backofen gebacken werden.