

Hauptgerichte

WARMER SPINATSALAT MIT RINDFLEISCH ARIZONA-STYLE

| | |
|----------------------------------|---|
| 250 g Roastbeef oder Rinderfilet | Das Roastbeef (bzw. Filet) von Fett befreien und in feine Streifen schneiden. |
| 1 Eßl. Olivenöl | Zwiebel und Knoblauch ebenfalls in feine Streifen schneiden. |
| 3 Knoblauchzehen | |
| 1 Zwiebel | Spinat gründlich waschen und gut abtropfen lassen. |
| 1 Tomate | |
| 1 Chilischote | In einem Wok das Olivenöl erhitzen und das Rindfleisch schnell anbraten. Knoblauch, Zwiebel und Chile dazugeben und mit den Kreuzkümmel, Paprika dem mex. Gewürz mischen. |
| 150 g Mozzarella oder Feta Käse | |
| 500 g frischer Junger Spinat | |
| ½ Teel gem. Kreuzkümmel frisch | Olivenöl, Balsamessig und Saure Sahne mischen. Tomate entkernen und in Würfel schneiden. Ebenso den Käse würfeln |
| gem. Pfeffer | |
| ½ Teel. gem roter Paprika | Den Spinat, die Tomaten, den Käse und die Saure Sahne Mischung unterheben und ca. 2 Min. ziehen lassen. Der Spinat muß roh bleiben also die Hitze ganz runterschalten. |
| ½ Teel. mexikanisches Gewürz | |
| 4 Eßl. Olivenöl | |
| 2 Eßl. Balsamessig | |
| 3 gehäufte Eßl. Saure Sahne | Mit Baguette servieren. |

Dies ist eine sehr ungewöhnliche Salatvariante, die ich Arizona kennen gelernt habe.

*Eine leichte Mahlzeit sowohl für mittags als auch abends.
Einfach köstlich!*