

Während der Kontaktsperre mal was anderes ausprobiert:



Rezept des Monats April

Straußensteak überbacken mit Spinat und Gorgonzola

Zutaten (4 Personen):

700-800 g Steak vom Strauß

Öl

1 größere Zwiebel

500 g Spinat (Blatt oder Rahm) TK geht auch

200 g (milder) Gorgonzola

1 Becher Sahne

30 g Butter

Salz, Pfeffer, Muskat



Zubereitung:

Das Straußensteak in kleine Medaillons schneiden. Pfanne mit Öl erhitzen und die Fleischstücke von jeder Seite ca. 1,5 Minuten scharf anbraten. In der gleichen Pfanne mit der Butter die klein geschnittenen Zwiebeln andünsten. Jetzt fügt man den an- bzw. aufgetauten Spinat hinzu. Mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen und leicht köcheln lassen.

Das Fleisch in eine eingefettete Auflaufform legen und auf die Fleischstücke den Spinat verteilen. Den Gorgonzola in kleine Stücke schneiden und $\frac{2}{3}$ davon, also ca. 150 g in Stücken auf den Spinat legen.

Die 200 g Sahne im Topf erhitzen und den restlichen Käse darin auflösen und Pfeffer zugeben.

Die Sauce über den Spinat gießen und im vorgeheizten Ofen bei starker Oberhitze bei 220°C ca. 15 Minuten überbacken.

(Kurze Anmerkung: ich habe die milde Sorte eines Gorgonzolas verwendet. Ich könnte mir vorstellen, dass ich beim nächsten Mal, doch mit einem etwas würzigeren Gorgonzola kochen werde. ;-)

Dazu schmecken natürlich unsere Straußenei-Nudeln in den Variationen: Spiral- oder Bandnudeln, Spaghetti oder die kernigen Spätzle.

Guten Appetit !

