


# Roastbeef mit Kräuteröl und geröstetem Brot

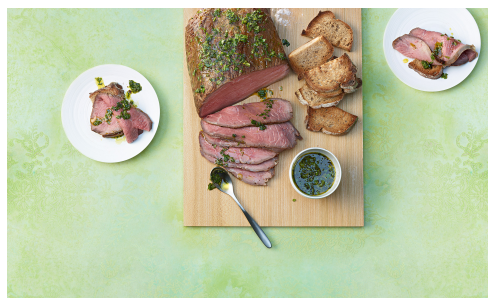


Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 1 h 20 min

 Aktivzeit: 15 min

 Einfach



## Zutaten

für 10 Personen

- 1 kg** Entrecôte (Roastbeef) am Stück vom Schweizer Rind  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle
- 30 g** Bratbutter
- 3 Bund** gemischte Kräuter (z.B. Thymian, Kerbel, Schnittlauch, Basilikum)
- 1.5 dl** Distelöl  
Zitronensaft
- 1** Bauern- oder Holzofenbrot  
Meersalzflocken (Fleur de sel)

## Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

- 410** kcal
- 28 g** Eiweiss
- 23 g** Kohlenhydrate
- 23 g** Fett

 enthält Gluten

 Laktosefrei

## Zubereitung

- 1** Bratbutter in einer Pfanne erhitzen und das Roastbeef von allen Seiten darin anbraten. Salzen und pfeffern. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 35–40 Minuten braten (Kerntemperatur: 55 °C). Roastbeef aus dem Ofen nehmen, in Alufolie wickeln und ca. 20 Minuten ruhen lassen.
- 2** In der Zwischenzeit die Kräuter hacken und mit dem Distelöl verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Brot in Scheiben schneiden und z. B. im Backofen knusprig rösten.
- 3** Roastbeef lauwarm in feine Scheiben schneiden, auf das geröstete Brot geben, Kräuteröl darüber geben und nach Belieben mit Meersalz bestreut servieren.