Rinder-Tagliata auf Spinatsalat, gerösteter Beete und Feta

Zutaten für 2 Personen:

2 Rumpsteaks

100 g Baby-Spinat

2 rote Beeten

125 g Feta

1 Handvoll Walnusskerne

Olivenöl

1 TL Honig

Balsamico-Essig

Pfeffer, Salz

Crema di Balsamico

Zubereitung:

Rote Beete schälen und in Würfel schneiden. 1 EL Olivenöl und 1 TL Honig vermengen und über die rote Beete geben. Mit Pfeffer und Salz würzen und ca. 30 Minuten bei 200 °C im Backofen rösten.

Spinat waschen, trocken schleudern und auf einer großen Platte anrichten. Mit Pfeffer und Salz würzen. Feta zerkrümeln und mit den Walnusskernen auf den Salat geben.

Rumpsteaks mit Salz würzen und auf dem Grill bei direkter Hitze grillen (z.B. auf der Sizzle Zone), bis eine Kerntemperatur von 53 °C erreicht ist. Mit Pfeffer würzen und in Tranchen schneiden.

Salat mit Olivenöl und Aceto Balsamico beträufeln. Rote Beete und die Tranchen des Steaks darauf anrichten und den Salat nach Belieben nochmal mit etwas Crema die Balsamico beträufeln.

© Alexandra Szonn **Flavoured with Love (www.flavouredwithlove.com)**