



Mariniertes Roastbeef mit Bärlauch, Pinienkernen und Kirschtomaten

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Unkompliziert, herzhaft und appetitlich bunt

Zutaten

- 300 g Roastbeef, dünn geschnitten
- 40 g Pinienkerne, geröstet
- 70 g Rauke, geputzt, verlesen, gewaschen
- 10 Kirschtomaten ohne Blüte, halbiert
- Für das Pesto:
 - 50 g Bärlauch, geputzt, gewaschen
 - 40 g Pinienkerne
 - 60 g geriebener Käse, z. B. Bergkäse oder Parmesan
 - 1/8 l Rapsöl
 - 1 TL Zitronensaft
 - Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Baguette

Zubereitungsart

Schritt1

Das Pesto:

Schritt2

Den Bärlauch gut waschen, abtropfen lassen und grob hacken.

Schritt3

Mit den Pinien Kernen, Salz, Pfeffer und Zitronensaft, mittels Stabmixer pürieren. Nach und nach das Olivenöl dazu geben, zuletzt folgt der geriebene Käse.

Schritt4

40 g Pinienkerne in einer kleinen Stielpfanne ohne Fett goldbraun rösten und auf Küchenkrepp geben.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Die Vorspeisenteller zunächst mit dem Pesto dünn einstreichen und die Roastbeef Scheiben staffelartig, gleichmäßig darüber anrichten.

Schritt7

Frisch gemahlene Pfeffer darüber reiben und ev. ein wenig Meersalz.

Schritt8

Noch einmal dünn mit Pesto einstreichen und eine Hand voll herzhaft angemachte Bärlauch / Rauke in die Mitte setzen.

Schritt9

Die ebenfalls angemachten Kirschtomaten verteilen und die Pinienkerne darüber streuen, dazu schmeckt knuspriges Brot.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** Unkompliziert, herzhaft **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mariniertes-roastbeef-mit-baerlauch-pinienkernen-und-kirschtomaten/>