



Hauptgang

Entrecôte mit Zimtbutter und Tagliatelle

Vor- und Zubereiten: ca. 30 Min.

Kühl stellen: ca. 30 Min.

Nährwert Portion (1/4):

737 kcal / 35 F / 53 KH / 51 EW

Für 4 Personen

- 100 g Butter, weich
- ½ TL Zimt
- ¼ TL Salz
- 4 Entrecôtes (je ca. 180 g)
- 300 g Teigwaren (z. B. Tagliatelle)
- Salzwasser, siedend
- 10 g Butter
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- Wenig Pfeffer

In Zusammenarbeit mit

Betty Bossi

Und so wird es gemacht:

- 1 Vorbereiten:** Fleisch ca. 30 Min. vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen. Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen.
- 2 Zimtbutter:** Butter, Zimt und Salz in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 2 Min. schaumig rühren. Butter auf ein Stück Backpapier geben, zu einer Rolle formen, ca. 30 Min. kühl stellen.
- 3 Tagliatelle:** Teigwaren im siedenden Salzwasser al dente kochen, abtropfen, zurück in die Pfanne geben. Butter daruntermischen.
- 4 Fleisch:** Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch würzen, beidseitig je ca. 3 Min. braten, erst wenden, wenn sich eine Kruste gebildet hat. Fleisch herausnehmen, ca. 5 Min. warm stellen. Entrecôtes, mit den Tagliatelle und der Zimtbutter anrichten.

Lässt sich vorbereiten: Zimtbutter ca. 1 Tag im Voraus zubereiten. Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Einkaufshilfe
Diese Zutaten
finden Sie in
den Coop
Pronto Shops.

