

## Gegrilltes Roastbeef mit geschwenktem Teriyaki-Spinat und Linsensalat

(Zutaten für 4 Personen)



### Gegrilltes Rinderfilet

#### Zutaten:

Roastbeef á 150 gr.	4 Stk.
Pfeffer, Salz	
ConVency Kochzauber Teriyaki Sauce	150 ml

### Gegrilltes Rinderfilet

#### Zubereitung:

Das einen Tag vorher in **ConVency Kochzauber Teriyaki Sauce** eingelegte Roastbeef von beiden Seiten scharf angrillen und an der Seite des Grills bei kleiner Flamme bis zum gewünschten Garpunkt ziehen lassen. Die Teriyaki Marinade beiseitestellen

Nicht vergessen, den Grill, bevor das Fleisch auf den Grill aufgelegt wird, mit einer Grillfolie als Schutz zu versehen.

### Junger Blattspinat

#### Zutaten:

Junger Blattspinat	400 g
Schalotten	1 Stck
Butter	35 g
Knoblauch	1 Zehe
Salz, Pfeffer	

### Junger Blattspinat

#### Zutaten:

Gewürfelte Schalotten und Knoblauch in der Butter glasig anschwitzen. Den gewaschenen Blattspinat dazugeben, salzen, pfeffern und ca. ½ Minute garen. 3 EL der Marinade hinzugeben

### Linsensalat

#### Zutaten:

Rote Linsen	300 g
Paprika, rot	1 Stck
Paprika, gelb	1 Stck
Frühlingszwiebel	1 Stck
Cherrytomate	4 Stck
Weißer Balsamico-Essig	2 EL
Olivenöl	1 EL
Salz, Pfeffer	

### Linsensalat

#### Zubereitung:

Die Linsen abkochen und abtropfen lassen. Den Paprika in feine Würfel, die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden, die Cherrytomate vierteln und mit den Linsen vermengen. Aus dem Essig, Olivenöl eine Vinaigrette herstellen und unter die Linsen geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.