



Entrecote mit Grillpaprika, Walnuss-Dip und Cole Slaw

Zeit gesamt
🕒 1h 15min

Zubereitungszeit
👉 45min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Chinakohl	1 St.
Karotten	4 St.
Frühlingszwiebeln	3 St.
Zwiebeln, rot	1 St.
Salz	
Zucker	
Zitronen	1 St.
Olivenöl	5 EL
Senf	1 TL
Koriander, frisch	15 g
Walnusskerne	175 g
Tomaten, getrocknet	125 g
Tomatenmark	2 EL
Knoblauchzehen	2 St.
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Rosenpaprika	1 TL
Entrecôte	4 St.
Bratpaprika, grün, Grill und Back	400 g
Meersalz	

Zubereitung

1. Chinakohl vierteln, Strunk entfernen, äußere Blätter entfernen und in feine Streifen schneiden. Karotten waschen, schälen und grob raspeln. Frühlingszwiebeln waschen, Wurzelansatz entfernen und in dünne Streifen schneiden. Zwiebel schälen und in sehr feine Streifen teilen. In einer Schüssel Chinakohl, Karotten, Frühlingszwiebel, rote Zwiebel mit Salz und Zucker vermengen und gut durchkneten, ca. 10 Min. ziehen lassen.
2. Zitrone halbieren und mit Olivenöl und Senf in einer Schüssel verrühren. Dressing zum Gemüse geben und vermengen. Koriander waschen, trocken schütteln und fein hacken. Vor dem Servieren über den Cole Slaw geben.
3. Für den Dip Walnusskernen in eine Küchenmaschine geben. Tomaten abtropfen und mit dem Tomatenmark hinzufügen. Knoblauch schälen, halbieren und ebenfalls in die Küchenmaschine geben. Alles fein pürieren. Falls nötig, etwas mehr Öl hinzufügen. Mit Rosenpaprika, Salz und Pfeffer würzen.
4. Entrecote auf beiden Seiten pfeffern und salzen und direkt auf dem vorgeheizten Grill nach gewünschtem Gargrad grillen. Bratpaprika auf der Gemüseplatte ebenfalls auf dem vorgeheizten Grill ca. 4–6 Min. unter Wenden anbraten, bis die Haut leichte Blasen schlägt. Vor dem Servieren mit grobem Meersalz bestreuen.
5. Entrecote mit Grillpaprika, Dip und Cole Slaw servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1037 kcal
Kohlenhydrate	55 g
Eiweiß	87 g
Ballaststoffe	16 g
Fette	58 g