



Entrecôte an Joghurtsauce

1. Die Cherrytomaten halbieren und die Schnittfläche mit Salz und Pfeffer bestreuen.
2. Die Champignons waschen und vierteln.
3. Die Peperoni entkernen und in Stücke schneiden.
4. Das Toastbrot klein würfeln. Die Rosmarinnadeln fein hacken. Beides in einer Schüssel mischen.
5. Den Joghurt mit etwas Salz verrühren und den Knoblauch dazupressen.
6. Das Olivenöl erhitzen und die Cherrytomaten, Champignons und die Peperoni anbraten.
7. In einer Bratpfanne die Bratbutter heiss werden lassen. Die Entrecôtes beidseitig bei grosser Hitze je ca. 1 Minute anbraten. Hitze reduzieren. Beidseitig bei mittlerer Hitze je ca. ½ Minute fertig braten.
8. Unmittelbar vor dem Servieren die Butter in der Bratpfanne schmelzen. Die Brotwürfel und den Rosmarin rösten. Über die Entrecôtes verteilen. Die Joghurtsauce separat dazu servieren.

Für zwei Personen:

10 Cherrytomaten
ca. 8 mittlere Champignons
ca. 4 kleine Peperoni
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 Entrecôtes
1 Esslöffel Olivenöl
2 Scheiben Toastbrot
Frische Rosmarinnadeln
ca. 100 gr Nature Joghurt
1 Knoblauchzehe klein
Bratbutter zum Braten

Dazu passt:
Safrannudeln mit Broccoli

Zubereitung:
ca. 15 Minuten



Die Neue Fricktaler Zeitung wünscht en Guete.

TSCHANNEN
FLEISCH & WURSTWAREN

info@tschannen-metzg.ch
www.tschannen-metzg.ch
Tel. 061 841 13 10 · 4312 Magden

*Rindfleisch
aus der Region!*

SCHWEIZER FLEISCH
Also anders ist Deutsch.

 Martin Brechbühl Verkaufs- und Medienberater	 Sabrina Longhi Assistentin Geschäftsführer	 Roberto Pombar Verkaufs- und Medienberater	 Ivo Bosshard Geschäftsführer Fricktaler Medien	 Daniel Müller Leitung Verkauf / Marketing NFZ
--	--	--	--	---

Wir sind Fricktal und mehr.
FRICKTALER MEDIEN AG
www.fricktalermedien.ch
Tel. 061 835 00 50 | Im Salmenpark · Baslerstrasse 10 · 4310 Rheinfelden | Tel. 061 835 00 00

Wir sind Fricktal.
NEUE FRICKTALER ZEITUNG
www.nfz.ch
Tel. 061 835 00 00

Ihr Erfolg steht für uns im Zentrum.