

Rezept

Blattsalat mit Rinderfilet und Mozzarella

Ein Rezept von Blattsalat mit Rinderfilet und Mozzarella, am 27.04.2024

Zutaten

400 g Blattsalat (z. B. Kopfsalat, Eisbergsalat, Feldsalat, Radicchio)	5 EL Öl
1 TL mittelscharfer Senf	2 EL Apfelessig
Salz	1 TL flüssiger Honig
100 g Rinderfilet (oder anderes mageres Rindfleisch)	Pfeffer
	125 g Mozzarella

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

Zubereitung

1. Blattsalat gründlich putzen, waschen und trocken schleudern. 4 EL Öl, Essig, Senf, Honig, Salz und Pfeffer verquirlen. Den Salat mit dem Dressing in einer Salatschüssel mischen und anschließend auf zwei großen Pastatellern anrichten.
2. Das Rindfleisch in dünne mundgerechte Scheiben schneiden. Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen und die Rindfleischscheiben darin bei starker Hitze scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Mozzarella abtropfen lassen und dann in feine Stifte schneiden.
3. Das warme Rindfleisch und den Käse auf dem Salat verteilen.