

Rezept

Fleischsalat mit Lauch

Ein Rezept von Fleischsalat mit Lauch, am 26.04.2024

Zutaten

1 zarte Stange Lauch	100 g Schweinebratenaufschnitt
100 g Mixed Pickles (Glas)	2 EL Kürbiskernöl
2 EL Fleischbrühe	Salz
Pfeffer	2 EL Kürbiskerne
2 Brezeln (je ca. 70 g)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 485 kcal

Zubereitung

1. Die Lauchstange putzen, gründlich waschen, in Ringe schneiden. In einer Schüssel mit kochendem Wasser übergießen, in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen.

2. Den Schweinebratenaufschnitt in breite Streifen schneiden. Die Mixed Pickles abtropfen lassen und etwas klein schneiden. Lauch, Braten und Pickles zusammen anrichten.

3. Das Kürbiskernöl mit der Brühe verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Über die anderen Zutaten träufeln, die Kürbiskerne aufstreuen und die Brezeln dazu genießen.