

Rezept

Italienischer Roastbeef-Salat

Ein Rezept von Italienischer Roastbeef-Salat, am 27.04.2024

Zutaten

50 g Rucola	100 g Kirschtomaten
2 Frühlingszwiebeln	50 g Pecorino (Hartkäse aus Schafmilch)
20 g Kapern (aus dem Glas)	40 g schwarze Oliven (entsteint)
150 g Roastbeefaufschnitt	2 EL Weißweinessig
1 EL Aceto balsamico	Salz
Pfeffer	4 EL Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal, 35 g F, 24 g EW, 3 g KH

Zubereitung

1. Den Rucola verlesen, waschen, trocken schleudern und grobe Stiele entfernen. Tomaten waschen und halbieren. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Pecorino entrinden und mit einem Sparschäler in dünne Späne hobeln. Kapern abtropfen lassen. Oliven abtropfen lassen und je nach Größe halbieren.
2. Roastbeef auf zwei Tellern auslegen. Rucola, Tomaten, Frühlingszwiebeln, Kapern und Oliven darauf verteilen.
3. Beide Essigsorten, Salz und Pfeffer in einer Tasse verrühren. Das Öl nach und nach unterschlagen. Vinaigrette über den Salat träufeln. Diesen mit dem Käse bestreuen und mit grobem Pfeffer übermahlen. Dazu passt Vollkorn-Baguette.