

Rezept

Rindfleischsalat

Ein Rezept von Rindfleischsalat, am 19.04.2024

Zutaten

- | | |
|--------------------------------------|--|
| ca. 250 g gegarter Tafelspitz | 1 kleine gelbe Paprikaschote |
| 1 Gewürzgurke | 1 kleine rote Zwiebel |
| 2 EL Weißweinessig | Salz |
| Pfeffer | je 2 EL neutrales Öl und Kürbiskernöl |
| 1/2 Bund Schnittlauch | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

Zubereitung

1. Das Rindfleisch in Scheiben und diese in Streifen schneiden. Die Paprikaschote putzen, waschen und mit der Gewürzgurke fein würfeln. Die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Spalten schneiden. Den Essig mit einer kräftigen Prise Salz und reichlich Pfeffer verrühren und die beiden Ölsorten unterschlagen. Die vorbereiteten Zutaten untermischen und alles mindestens 1 Std. zugedeckt durchziehen lassen.
2. Zum Servieren den Schnittlauch waschen, trocken schütteln, in Röllchen schneiden und über den Salat streuen. Dazu schmeckt herzhaftes Bauernbrot.