

Rezept

Rindfleischsalat mit Kernöl

Ein Rezept von Rindfleischsalat mit Kernöl, am 20.04.2024

Zutaten

400 g Reste vom gekochten Rindfleisch, z.B. Tafelspitz	2 kleine Zwiebeln
1 EL Kapern	2 Gewürzgurken
2 EL Sonnenblumenöl	2-3 EL Weißweinessig
Salz	2 EL Kernöl (Spezialität aus der Steiermark – aus Kürbiskernen gepreßt)
1 Bund Schnittlauch	Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Kaltes, gekochtes Rindfleisch in feine Streifen schneiden. Zwiebeln schälen, in dünne Ringe schneiden. Gewürzgurken sehr fein hacken. Alles mischen, Kapern dazu.

2. Essig mit beiden Ölen verquirlen, salzen und pfeffern. Den Salat damit anmachen, durchziehen lassen. Schnittlauch waschen, in Röllchen schneiden und aufstreuen.