

Rezept

Rindfleischsalat mit Pilzen

Ein Rezept von Rindfleischsalat mit Pilzen, am 16.05.2025

Zutaten

600 g gebratenes oder gekochtes Rindfleisch	1 Möhre
100 g Champignons	1 Apfel
200 g Kirschtomaten	4 Frühlingszwiebeln
½ Bund Schnittlauch	½ Bund Kerbel
1 Stück Meerrettich	3 EL Weißweinessig
1 TL körniger Senf	Salz
Pfeffer	1 Prise Zucker
Saft von 1 Limette	4 EL Öl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

Zubereitung

1. Das Rindfleisch in dünne, ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Die Möhre schälen, die Champignons putzen und beides in dünne Scheiben schneiden. Den Apfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Kirschtomaten waschen und halbieren.
2. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Die Kräuter abbrausen, trocken schleudern und hacken. Den Meerrettich schälen und fein reiben. Alles in eine Schüssel geben.
3. Aus den restlichen Zutaten ein Dressing rühren, dabei das Öl zum Schluss einfließen lassen. Zum Salat in die Schüssel geben, alles gut durchmischen und den Salat noch ca. 10 Min. durchziehen lassen.