

## Rezept

# Roastbeef mit Gemüse-Vinaigrette

Ein Rezept von Roastbeef mit Gemüse-Vinaigrette, am 09.06.2026

## Zutaten

- |  |  |
|--|--|
| <b>1</b> kleine rote Zwiebel (ersatzweise weiße Zwiebel) | <b>1 Stange</b> Staudensellerie                        |
| <b>1</b> Tomate  | 1/2 rote Paprikaschote                                 |
| <b>3 EL</b> Kürbiskernöl                                 | <b>1</b> 1/2 EL Weißweinessig (ersatzweise Apfelessig) |
| Pfeffer, frisch gemahlen                                 | Salz   |
|  | <b>250 g</b> Rostbeef, in dünne Scheiben geschnitten   |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

## Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen. Sellerie, Paprika und Tomate waschen und putzen. Das Gemüse grob schneiden, mit dem Zwiebelhacker oder im Blitzhacker fein zerkleinern.
- 
2. Den Essig mit dem Öl verschlagen, das Gemüse untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Roastbeefscheiben auf Tellern verteilen und die Gemüse-Vinaigrette darüber geben.