

Rezept

Roastbeef mit Gurkenrelish

Ein Rezept von Roastbeef mit Gurkenrelish, am 26.04.2024

Zutaten

- | | |
|---------------------------------------|----------------------------------|
| 1 Stück Salatgurke (ca. 10 cm) | 1 große rote Chilischote |
| 1 Frühlingszwiebel | 4 Stängel Koriandergrün |
| 2 EL Limettensaft | 1 TL Zucker |
| Salz | 2 EL neutrales Pflanzenöl |
| 150 g Roastbeef-Aufschnitt | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Das Gurkenstück waschen, längs halbieren, die Kerne herauskratzen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Die Chilischote waschen, längs aufschneiden, entkernen und die Hälften fein schneiden. Die Frühlingszwiebel putzen, waschen und ebenfalls fein schneiden. Das Koriandergrün waschen und trocken schütteln, die Blätter und die zarten Stiele fein hacken.
2. Den Limettensaft mit dem Zucker und 1 kräftigen Prise Salz verrühren, bis beide sich aufgelöst haben. Das Öl unterschlagen und alle vorbereiteten Zutaten unterrühren. Bis zum Anrichten zugedeckt kalt stellen.
3. Die Roastbeefscheiben leicht überlappend auf zwei Tellern anrichten. Das Gurkenrelish darüber verteilen und die Vorspeise mit knusprigem Baguette und einem Glas trockenem Weißwein servieren.