

Rezept

Roastbeef mit Kräutervinaigrette

Ein Rezept von Roastbeef mit Kräutervinaigrette, am 28.06.2026

Zutaten

½ Bund gemischte Kräuter (z. B. Petersilie, Kerbel, Dill)	Salz
Pfeffer	1 TL mittelscharfer Senf
4 EL Weißweinessig	3 EL Olivenöl
1 kleiner Kohlrabi mit Grün	2 Stangen Staudensellerie
150 g Roastbeef (gegart und dünn aufgeschnitten)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal, 19 g F, 20 g EW, 4 g KH

Zubereitung

1. Kräuter kalt abbrausen und trocken tupfen. Die Blättchen bzw. Spitzen abzupfen, einige davon zum Garnieren beiseitelegen, die übrigen hacken und in einem Schälchen mit Salz, Pfeffer, Senf und Essig verquirlen. Das Öl gründlich darunter schlagen.
2. Den Kohlrabi waschen, zartes Blattgrün abzupfen, hacken und zum Dressing geben. Den Kohlrabi schälen. Den Sellerie putzen, waschen und mit dem Kohlrabi in sehr kleine Würfel schneiden. Kohlrabi- und Selleriewürfel in der Vinaigrette wenden und diese herzhaft abschmecken.
3. Den Roastbeef-Aufschnitt auf Tellern auslegen, die Vinaigrette darüber verteilen.