

Rezept

# Roastbeef mit Paprika-Salsa

Ein Rezept von Roastbeef mit Paprika-Salsa, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>2 EL</b> Mandelstifte	<b>je 1</b> kleine rote und gelbe Paprikaschote
<b>1</b> große rote Chilischote	<b>3</b> Frühlingszwiebeln
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>2 EL</b> Zitronensaft
Salz	Zucker
<b>4 EL</b> Olivenöl	<b>ca. 250 g</b> Roastbeef

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

## Zubereitung

1. Für die Paprika-Salsa die Mandelstifte bei schwacher Hitze in einer kleinen Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und abkühlen lassen. Die Paprikaschoten putzen, waschen und fein würfeln. Die Chilischote putzen, nach Belieben entkernen, waschen und fein schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken.
2. Den Zitronensaft mit einer kräftigen Prise Salz und einer kleinen Prise Zucker verrühren und das Olivenöl mit dem Schneebesen unterschlagen, bis ein cremiges Dressing entsteht. Alle vorbereiteten Zutaten untermischen.
3. Das Roastbeef dünn aufschneiden und auf zwei Tellern anrichten. Die Salsa darüber verteilen und alles mit knusprigem Weißbrot servieren.