Rezept

Schnelles Tagliata auf Pilzsalat

Ein Rezept von Schnelles Tagliata auf Pilzsalat, am 29.05.2025

Zutaten

150 g	Rucola
2	Eiertomaten
2 ½ EL	Aceto balsamico
	Pfeffer frisch gemahlen
6 EL	Olivenöl
200 g	ganz frische Champignons
1 Stück	Bio-Zitronenschale
	Salz
1 Messerspitze	Honig
8 Scheiben	Rinderlende (etwa 600 g)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Den Rucola waschen und trocken schütteln, die groben Stiele abschneiden. Die Pilze mit Küchenpapier abreiben und die Stielenden abschneiden. Die Pilze in dünne Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen und in Spalten schneiden, dabei nach Belieben die Stielansätze entfernen.

2. Die Zitronenschale sehr fein hacken und mit dem Essig, Salz, Pfeffer und Honig verrühren. 4 EL Öl nach und nach unterschlagen, bis eine cremige Sauce entstanden ist. Den Rucola, die Pilze und die Tomaten mit der Sauce mischen und auf Teller verteilen.

3. Die Fleischscheiben mit dem Handballen flach drücken. Das übrige Öl in einer großen Pfanne erhitzen und das Fleisch darin bei starker Hitze pro Seite ca. 1 Min. braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und jeweils 2 Scheiben auf einem Salatbett anrichten. Den Bratfond darüber verteilen.