

Salat mit Gemüse & Rindsstreifen

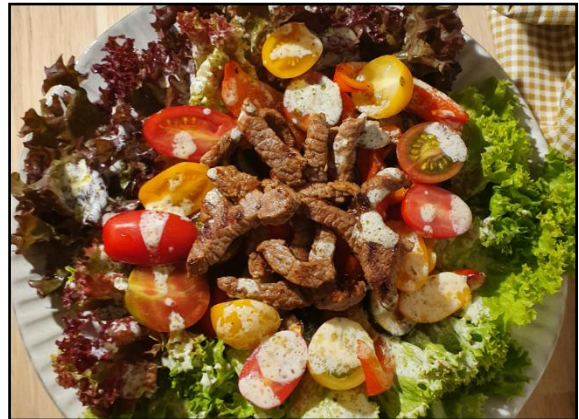
Zutaten für 2 Personen

Salat

Paprika	2	Stk.
Mittelgrosse Zucchini	1	Stk.
Rindsplätzchen	200	G
Blattsalat (z.B. Lollo)		
Cocktailtomaten		
Olivenöl		
Salz		
Pfeffer		

Dressing

Senf	1	TL
Mayonnaise	1	TL
Herbes de Provence Kräutermix	1	TL
Salz	1	Prise
Essig	2	EL
Olivenöl	1	EL
Milch	2	EL



würzen, aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.

Zubereitung

Dressing

1. Die Kräutermischung und das Salz mit dem Senf und der Mayonnaise zu einer Paste verrühren.
2. Mit dem Essig vermengen bis sich die gesamte Paste aufgelöst hat. Das Öl und anschliessend die Milch hinzugeben.

Salat

3. Die Paprika und Zucchini waschen, die Paprika entkernen und beides in mundgerechte Stücke schneiden.
4. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Zucchini und Paprika darin anbraten. Beides mit Salz und Pfeffer

5. In der Zwischenzeit den Salat waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Cocktailtomaten waschen und halbieren.
6. Die Rindsplätzchen waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschliessend in derselben Pfanne wie zuvor das Gemüse anbraten.
7. Den Blattsalat ringförmig auf dem Teller anrichten. Das gebratene Gemüse in die Mitte geben und mit den Tomaten und dem Rindfleisch garnieren. Anschliessend das Dressing darüber träufeln.

Tips & Tricks

Alternativen

Anstelle von normalen Rindsplätzchen verwenden wir auch gerne Rindssaftplätzchen.