

Salat mit mariniertem Roastbeef

by Andreas - Sonntag, Januar 22, 2017

<http://mundgericht.de/index.php/salat-mit-mariniertem-roastbeef/>



Roastbeef ist das englische Nationalgericht schlechthin. Nicht zuletzt deswegen bezeichneten die Franzosen die englische Bevölkerung seit dem 18. Jahrhundert als „les Rosbifs“. Es kann warm oder kalt genossen werden. Hier mal als kalte Vorspeise.

250 gr. Roastbeef in dünnen Scheiben

8 Cocktailtomaten

1 Lauchzwiebel

1 rote Zwiebel

100 gr. Feldsalat

3 EL Himbeeressig

1 EL brauner Zucker

1 rote Bete

4 EL Pflanzenöl

Pfeffer

Salz

Zu beschreiben gibt es wenig: Roastbeef, Cocktailtomaten, Lauchzwiebel und Feldsalat nach Gusto aus flachen Tellern verteilen. Die rote Bete und die rote Zwiebel in dünne Scheiben schneiden und beifügen. Aus dem Himbeeressig, dem braunen Zucker und dem Pflanzenöl eine Marinade anrühren und mit Pfeffer und Salz würzen und über dem Salat verteilen.

Weitere Empfehlungen:

Bohnensalat mit Zucchini und Cherrytomaten

Wenn man mal keine Zeit hat. Ein sehr schnell herzustellender Salat. Man nimmt einfach fertig ge...

Möhren-Champignonsalat mit Joghurtdressing

Es ist kaum zu fassen, aber ca. 80 Kilo Lebensmittel wirft jeder Deutsche im Schnitt pro Jahr in...

Tomaten-Olivensalat für Bruschetta

Ein leichter Sommersalat. Ideal für ein Picknick. Dazu passt geröstetes Brot. Ob Bruschetta, B...

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station