Nah&Frisch

AMA Professional

Roastbeefsalat mit Kernöl und Eier



Vorspeise Eier Fleischgerichte Kalte Küche Salate

Zubereitung

Salat waschen, trocken tupfen und grob zerteilen, damit 4 große Teller auslegen. Die fein geschnittene Zwiebel und die Schnittlauchröllchen darüber verteilen. Aus Essig, Öl, Honig, Senf, Salz und Pfeffer, eventuell etwas Wasser, eine Marinade bereiten und über den Salat gießen. Das Roastbeef über den Salat verteilen und mit Eierspalten garnieren.

Zutaten

- 1/2 kg Roastbeef dünn aufgeschnitten
- 1 Stk. Lollo Rosso
- 1 Stk. Endiviensalat
- 1 Stk. rote Zwiebel
- 2 EL fein geschnittener Schnittlauch
- 4 Stk. gekochte Eier
- 1 TL Honigmayr Honig
- 1 TL Dijon Senf
- Balsamico-Essig
- Kürbiskernöl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle