



BIO-EICHWALDHOF- Blattsalat mit Rindfleischstreifen

Zutaten für 2 Personen

Salat

- Blattsalat nach Saison

Salatsauce

- ½ Zwiebel
- 6 EL weisser Balsamico
- 4 EL Olivenöl
- Petersilie, Salz, Pfeffer

Rindfleischstreifen

- 2 Stk. Rindsplätzli à la minute
- ½ Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Birne
- 1 Tomate als Dekoration
- 1 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer und Paprika

Zubereitung Sauce

1. ½ Zwiebel fein hacken
2. Ein wenig Petersilie grob hacken und den Zwiebeln begeben
3. Balsamico und Olivenöl hinzugeben
4. 1 Prise Salz und 1 Prise Pfeffer beifügen

Zubereitung Salat

5. Blattsalat nach Saison waschen und rüsten

Zubereitung Rindfleischstreifen

6. Zwiebel in halbierte Streifen fein schneiden
7. Birne halbieren, entkernen und in feine Schnitze schneiden
8. Tomate in Schnitze schneiden
9. Knoblauch fein schiebeln und den Zwiebeln hinzufügen
10. À la minute-Fleisch in längliche, dickliche Streifen schneiden
11. Fleisch mit Salz, Pfeffer und Paprika nach Belieben würzen

Beginn des Anrichtens

12. Nun den Salat anrichten und Salatsauce darüber verteilen

Zubereitung Fleisch

13. Bratpfanne mit Olivenöl erhitzen
14. Fleisch, Birne, Knoblauch und Zwiebeln auf voller Hitze kurz anbraten
15. Petersilie dazugeben (Fleisch muss noch leicht rosa sein)
16. Abschmecken mit Pfeffer und Salz
17. Fleisch auf dem Salat anrichten.

