✦ WUNDERDRESSING HIMBEERE

Roastbeef-Salat mit Roter Bete und Meerrettich

Fleisch · Salat

FÜR 2 Portionen ZEIT 20 Minuten



Zutaten

- 40 g Walnusskerne
- 100 g Feldsalat
- 250 g Rote Bete, vorgegart (vakuumverpackt)
- 1 Stück frischer Meerrettich (ca. 3 cm) oder 2 TL Meerrettich aus dem Glas
- 300 g Roastbeef, dünn aufgeschnitten
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 4 EL Wunderdressing Himbeere

Passt gut, weil: Frucht, Schärfe und herzhafte Röstaromen hier sehr schön zusammenspielen.

Zubereitung

1. Roastbeef aus dem Kühlschrank nehmen. Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze 3–4 Minuten rösten, bis sie duften. Auf einem Teller abkühlen lassen.
2. Feldsalat gründlich waschen, Wurzelenden abknipsen und trocken schleudern. Rote Bete (am besten mit Handschuhen) in dünne Scheiben oder schmale Spalten schneiden.
3. Frischen Meerrettich schälen und fein reiben; alternativ Meerrettich aus dem Glas bereitstellen.
4. Feldsalat und Rote Bete auf zwei Teller verteilen, Roastbeef in lockeren Falten darauf anrichten, leicht salzen und pfeffern. Wunderdressing kräftig schütteln und darüberträufeln. Meerrettich darüberstreuen bzw. in kleinen Tupfen verteilen und mit den Walnüssen bestreuen.

DAZU PASST

Wunderdressing HIMBEERE mit Basilikumöl

Dieses Rezept online, alle Sorten und Händler in deiner Nähe:

world-of-wunder.de