

Rindfleischsalat mit Kräutern

3 Eßl. Essig)	Marinade bereiten
4 Eßl. Öl)	
1 Teelöffel Senf)	
Salz, Pfeffer, Paprika)	
Knoblauchsatz, Zucker)	
1 Bund Kerbel)	waschen, fein hacken unter die Marinade mischen
1 Zweig Zitronenmelisse)	
1 Zweig Estragon)	
500 g gekochtes Rindfleisch		in Streifen schneiden
4 hart gekochte Eier		schälen, in Scheiben schneiden
4 Tomaten		waschen, in Achtel schneiden
		Die Zutaten in die Marinade geben, vorsichtig mischen und pikant abschmecken

	Joule	Kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
Gesamtrezept	6.749	1.614	108 g	119 g	16 g
1 Portion	1.687	403	27 g	29 g	4 g

Mit freundlicher Unterstützung der Landwirtschaftskammer NRW

