

Feldsalat mit Rindfleischstreifen

Zutaten für 4 Portionen :

400 g	Feldsalat (Ackersalat, Nüsslisalat),
200 g	gekochtes Rindfleisch (Tafelspitz),
1 St.	mittelgroße rote Zwiebel,
2 St.	Orangen (möglichst keine Navel
	Orangen),
1 Tasse	rote Linsen,
2 Tassen	Fleischbrühe,
2 EL	Weißweinessig,
2 EL	Walnussöl,
4 TL	Meerrettichsahne (aus der Tube).



Zubereitung Feldsalat mit Rindfleischstreifen

Den Feldsalat waschen, in mundgerechte Röschen zerpfücken und trocken schleudern. Zwiebel in feine Ringe schneiden. Orangen schälen und Orangenspalten auslösen (siehe unser Tipp – Orangenspalten). Die Orangenspalten in Würfel schneiden. Feldsalat, Zwiebelringe und Orangenspalten auf 4 Teller verteilen. Die roten Linsen in der Fleischbrühe 10 Min. garen. Das Fleisch in Streifen von ½ cm x ½ cm und 3 cm Länge schneiden. Wenn die Linsen fertig gegart sind, von der Herdplatte nehmen und die Fleisch – Streifen untermengen.

In einer Glasschüssel den Weißweinessig mit dem Walnussöl vermengen und über die Linsen – Rindfleisch – Mischung geben. Abkühlen lassen. Die noch lauwarmer Linsen – Rindfleisch – Mischung in 4 Portionen in die Mitte der Salat – Teller häufen. Je einen TL Meerrettichsahne oben auf setzen.

Servieren Sie dazu einige Scheiben von getoasteten Kürbiskernbrötchen.