

BUNTER SALAT MIT STEAKSTREIFEN

BUNTER SALAT MIT STEAKSTREIFEN

Heute habe ich mal wieder einen frischen und knackigen Salat für euch gezaubert – einen bunten Salat mit Steakstreifen um genau zu sein. Der ist schnell gemacht, macht satt und ist eine schöne Einstimmung auf den Sommer.



Zutaten für 2 Personen:

100g Rucola

1/2 Salatgurke

2 Tomaten

einige Pepperoni

Olivenöl & Balsamico Essig

Pfeffer & Salz

1 Rinderhüftsteak, hier ca. 200-250g

Zubereitung:

Das Steak rundum mit etwas Öl einreiben und in die heiße Pfanne legen. Von beiden Seiten scharf anbraten, dann die Hitze ein wenig reduzieren. Je nach Dicke und gewünschter Garstufe etwas länger oder kürzer braten, bei mir sind es ungefähr 5 Minuten von jeder Seite.

In dieser Zeit den Rucola waschen, die Tomaten und die Gurke klein würfeln und den Salat zusammen mit ein paar Pepperonies auf dem Teller platzieren. Aus Essig und Öl, Pfeffer und Salz ein ganz einfaches Dressing anrühren und über den Salat geben.

Das fertig gebratene Steak aus der Pfanne nehmen, eine Minute ruhen lassen und dann in Streifen aufschneiden.

Den bunten Salat mit Steakstreifen sofort servieren. Wer möchte stellt dazu noch etwas Brot auf den Tisch.

Essen ist fertig!

