

TANDOORI-SCHWEIN IM SALATBETT

TANDOORI-SCHWEIN IM SALATBETT

Eigentlich sollte das Schwein ja ein Huhn sein. Aufgrund höchster Anonymität im Tiefkühler stand ich dann aber vor ~~aufgetauten~~ vollendeten Tatsachen und hatte drei Scheiben Schweinerücken vor mir. Egal – Tandoori passt auch hier wunderbar und die Tomaten aus eigener Ernte geben dem Salat nochmal richtig Geschmack!



Zutaten für 2 Personen:

1 Salatherz (oder anderer Blattsalat)

1 Salatgurke

viele bunte Tomaten

2 EL Sesamöl

1 EL Balsamico

Pfeffer & Salz

3 Scheiben Schweinerücken

1-2 TL Tandoosalari Masala

etwas Rapsöl

Zubereitung:

Der Salat wird klein geschnitten, die Gurke geschält und in Scheiben gehobelt. Die Tomaten kommen frisch aus dem Garten – ich habe ungefähr die Hälfte für den Salat verwendet. Auf jeden Fall werden sie abhängig von der Größe halbiert oder geviertelt.



Den Schweinerücken mit Pfeffer, Salz und Tandoori Masala einreiben und in der Pfanne mit heißem Öl von beiden Seiten 2-3 Minuten braten.



Den Salat mit Pfeffer und Salz würzen und mit Essig und Öl anmachen. Auf zwei Teller verteilen. Das Fleisch in Streifen schneiden und darauf platzieren.

Frisch und knackig!

