

Mariniertes Roastbeef mit Erdbeeren und Rosa Pfeffer

FOODBOX



Zutaten für 2 Personen

- > 1 Zitrone
- > 2 TL mittelscharfer Senf
- > 1 Knoblauchzehe
- > 2 EL dunkler Balsamicoessig
- > 3 EL Olivenöl
- > Salz/Pfeffer
- > 1 Prise Zucker
- > 250 g Roastbeef;
in dünnen Scheiben
- > 80 g Rucola
- > 400 g Erdbeeren
- > 2 Lauchzwiebeln
- > 2 EL Joghurt
- > 2 EL saure Sahne
- > 1 TL rosa Pfefferkörner
- > 2 Kartoffelbrötchen

Zubereitung in 30 Minuten

- 1 Zitrone auspressen und mit Senf in eine Schale geben. Knoblauch schälen, dazu pressen, Essig und Öl ergänzen und alles gut verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, abschmecken.
- 2 Roastbeef in die Marinade legen. Abgedeckt ca. 20 Minuten ziehen lassen.
- 3 Rucola waschen, putzen, verlesen und trocken schleudern. Erdbeeren abbrausen, entstielen und in Scheiben oder Stückchen schneiden. Lauchzwiebeln waschen, putzen, in feine Röllchen schneiden und mit Erdbeeren vermengen.
- 4 Rucola auf Teller verteilen, Erdbeeren mit Lauchzwiebeln darauf geben.
- 5 Joghurt mit saurer Sahne und 1-2 EL Wasser verquirlen, mit Salz abschmecken.
- 6 Roastbeef auf den Salat legen und mit Joghurtdressing beträufeln. Rosa Pfeffer im Mörser grob zerstoßen, darüber streuen und mit Kartoffelbrötchen servieren.

