

Rezept

Roastbeef mit Gemüse-Vinaigrette

Ein Rezept von Roastbeef mit Gemüse-Vinaigrette, am 01.07.2024

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 1 kleine rote Zwiebel (ersatzweise weiße Zwiebel) | 1 Stange Staudensellerie |
| 1 Tomate | 1/2 rote Paprikaschote |
| 3 EL Kürbiskernöl | 1 1/2 EL Weißweinessig (ersatzweise Apfelessig) |
| Pfeffer, frisch gemahlen | Salz |
| | 250 g Rostbeef, in dünne Scheiben geschnitten |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen. Sellerie, Paprika und Tomate waschen und putzen. Das Gemüse grob schneiden, mit dem Zwiebelhacker oder im Blitzhacker fein zerkleinern.
-
2. Den Essig mit dem Öl verschlagen, das Gemüse untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Roastbeefscheiben auf Tellern verteilen und die Gemüse-Vinaigrette darüber geben.