Kartoffel-Rumpsteak-Salat

Salate » Kartoffel-Salate

Zutaten (4 Personen)

» 750g Kartoffel(n)
» 1 Bd. Dill
» 2 EL Senf
» 2 EL Honig
» 100ml Öl
» 1-2 EL Weißwein-Essig
» Salz & Pfeffer
» 250g Tomate(n)
» 400g Rumpsteak

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
91-120min

Zubereitung

1. Kartoffeln kochen, abgießen, abschrecken, pellen, abkühlen lassen und in Scheiben schneiden. Dill waschen, trockenschütteln und hacken. Mit Senf und Honig verrühren, nach und nach das kaltgepresste Rapsöl unterrühren, mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Dressing unter die Kartoffeln mischen und ca. 1 Stunde durchziehen lassen.

2. Tomaten waschen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Steaks in heißem Rapsöl von beiden Seiten 2-3min braten. Anschließend salzen, pfeffern und in dünne Scheiben schneiden. Fleisch und Tomaten unter die Kartoffeln mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Evtl. mit Dill garnieren.

angelegt am: 16.08.2005 Rezept-Nr: 1936

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke