

Roastbeef-Salat mit Senf-Dressing

**Geschmacklich ein Gedicht,
herrlich bunt und ruckzuck zubereitet.**

Zutaten

150g Nüsslisalat
12 Cocktailtomaten

Dressing

3 EL Essig
2 EL Wasser
2 TL Senf
1 TL Honig
1 Schalotte
6 EL Öl
Salz, Pfeffer

200g Roastbeef,
fein geschnitten
50g Parmesan, am Stück

Zubereitung

Etwa 30 Minuten

- 1** Salat rüsten, waschen und trocken schleudern. Auf 4 Teller anrichten, Tomaten vierteln und verteilen.
- 2** Den Essig mit Wasser, Senf und Honig verrühren. Die Schalotte schälen und fein würfeln. Zusammen mit dem Öl untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3** Das Roastbeef auf dem Salat verteilen. Mit Meersalz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Am Schluss den Parmesan darüberhobeln.

Tipp

Mit Crema di balsamico verfeinern.

