



WINTERHALTER

Höchster Genuss.

Rindfleischsalat mit Champions

Zutaten:

100 g	Roastbeef, Bratenaufschnitt
300 g	Champignons
½	Zwiebel
½	Paprika
½	Zucchini
1 TL	Butterschmalz
50 g	Joghurt (3,5 % Fett)
Pfeffer aus der Mühle, Salz nach Belieben	

**für 4
Personen**

Zubereitung:

Roastbeef in Streifen schneiden. Champignons putzen und ebenfalls in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen und würfeln.

Die Paprika und Zucchini putzen und ebenfalls würfeln.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Champignons kurz darin anschmoren und danach abkühlen lassen.

In einer Schüssel Champignons, Zwiebeln, Paprika und Zucchini mit den Roastbeefstreifen vermischen.

Joghurt mit Salz und Pfeffer würzen, über den Salat gießen und vorsichtig unterheben.

Den fertigen Salat 10 Minuten ziehen lassen.