



Siedfleisch an Radischen Vinaigrette Rind

ZUTATEN

 Für 4 Personen

400 g Siedfleisch gekocht, dünn aufgeschnitten

1 Bund Radieschen

3/4 dl Weissweinessig

1 Teelöffel Senf gehäuft

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 dl Öl

1/2 Bund Petersilie

1/2 Bund Basilikum

NÄHRWERT

Pro Portion

335 kKalorien

1401 kJoule

1g Kohlenhydrate

26g Eiweiss

24g Fett

Erschienen in

7-8 | 2003, S. 72

ARTIKEL ZUM REZEPT



Marktplatz

RADIESCHEN

Knackig frisch, saftig und mit reichlich Vitaminen und Nährstoffen versehen ist das Radieschen das perfekte Frühlingsgemüse.

ZUBEREITUNG

- 1** Das Siedfleisch auf Tellern oder einer grossen Platte auslegen.
- 2** Die Radieschen waschen, rüsten und in kleinste Würfelchen schneiden.
- 3** Den Essig mit dem Senf, Salz und Pfeffer verrühren, dann mit dem Öl zu einer sämigen Sauce schlagen.
- 4** Die Petersilie und das Basilikum fein hacken und mit den Radieschenwürfelchen zur Sauce geben.
- 5** Die Vinaigrette über das Siedfleisch verteilen und sofort servieren.

