



Rezepte aus der Behr Küche

SalaRico Caesar Salad mit Roastbeef



Zutaten für 4 Personen

2 SalaRico Salate
1 Baguette
1 TL Olivenöl
500 g gebratenes Roastbeef
8 Radieschen
20 g gehobelter Parmesan

Für das Dressing

1 Bund frische Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Basilikum)
50 g Mayonnaise (Salatmayonnaise)
150 g Naturjoghurt
20 g geriebener Parmesan
1 TL Senf
Worcestersauce
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Zucker

Zubereitung:

SalaRico waschen und der Länge nach halbieren. Die vier SalaRico-Hälften auf Teller legen. Die Radieschen putzen, waschen und zuerst in feine Scheiben, dann in feine Stifte schneiden.

Das Baguette in dünne Scheiben schneiden und in einer beschichteten Pfanne mit etwas Olivenöl von beiden Seiten goldgelb rösten. Das gebratene Roastbeef in acht Scheiben schneiden.

Für das Dressing die Kräuter waschen, kleinzupfen und mit Salatmayonnaise, Naturjoghurt, geriebenem Parmesan und Senf in einer Schale gut vermengen. Das Dressing mit etwas Worcestersauce, Salz, Pfeffer aus der Mühle und etwas Zucker kräftig abschmecken.

Baguette- und Roastbeefscheiben dekorativ auf den Tellern mit dem SalaRico anrichten. Das Dressing über den Salat geben und die Teller anschließend mit den Radieschenstreifen und dem gehobelten Parmesan garnieren.

Guten Appetit!