



Nordischer Kartoffel-Rindfleisch-Salat

mit Radieschen und Meerrettichdressing



ca. 30min



3-4 Personen

Dieser skandinavische Kartoffelsalat bringt im Nu eine frische Brise auf deinen Tisch. Besonders, wenn du das Joghurtdressing mit selbst geriebenem Meerrettich aufpeppst! Auch die Radieschen bekommen eine Sonderbehandlung und werden dieses Mal scharf angebraten, bevor sie mit knackigen Romanablättern und Lauchzwiebeln in die Schüssel hüpfen. Ganz obenauf präsentiert sich zartes Rindergeschnetzeltes. Herz, was willst du mehr?

- 2 Netze Drillinge
- 1 Bund Radieschen
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Packungen Romanasalat
- 1 Stück Meerrettichwurzel
- 1 Becher Joghurt ⁷
- 2 Packungen
Rindergeschnetzeltes

- 2EL Senf ¹⁰
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Sieb

Allergene
Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von
anderen Allergenen enthalten.

Energie 445kcal, Fett 16.2g,
Kohlenhydrate 43.0g, Eiweiß 27.7g



1. Kartoffeln kochen

Die **Kartoffeln samt Schale** halbieren, dann in einem mittelgroßen Topf mit ausreichend gesalzenem Wasser zum Kochen bringen und in 15-20Min. gar kochen. Die **Kartoffeln** anschließend in ein Sieb abgießen und zum Abkühlen mit ausreichend kaltem Wasser 3-5Min. zurück in den Topf geben.



4. Fleisch braten

Die **Radieschen** in einer mittelgroßen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei starker Hitze 3-5Min. anbraten, dann mit 1 kräftigen Prise Salz würzen und aus der Pfanne nehmen. Das **Fleisch** trocken tupfen und in derselben Pfanne mit 2TL Pflanzenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer bei mittlerer bis starker Hitze 2-3Min. goldbraun braten, dabei einmal wenden.



2. Gemüse schneiden

Inzwischen die **Radieschen** vierteln und die **Lauchzwiebeln** in dünne Ringe schneiden. Den **Romanasalat** in fingerbreite Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen.



5. Salat vermengen

Die **Kartoffeln** abgießen und abtropfen lassen, dann mit den **Radieschen**, der **1/2 der Lauchzwiebeln** und dem **Dressing** vermengen. Die **Romanastreifen** unterheben und den **Salat** mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.



3. Dressing zubereiten

Die **Meerrettichwurzel** schälen und fein reiben. Den **Joghurt** und **3/4 des Meerrettichs** mit 2EL Senf, 2EL Olivenöl, 2TL Essig, 1TL Salz und je 1 Prise Pfeffer und Zucker zu einem **Dressing** verrühren.



6. Kartoffeln abkühlen

Das **Fleisch** auf dem **Salat** anrichten, mit den **restlichen Lauchzwiebeln** und dem **restlichen Meerrettich nach Geschmack** garnieren und servieren.