

Mailänder Rindfleischsalat

Vorbereitungszeit: 180 Minuten } 4½ Stunden
Zubereitungszeit: 75 Minuten }
Ruhezeit 1 Stunde

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Nudeln, Hörnchen oder Penne	g	125	200
Rindfleisch (Tafelspitz)	g	500	750
Eier hartgekocht	St	4	6
Tomaten	g	250	400
Gewürzgurke	St	1	2
Perlzwiebeln aus dem Glas	g	100	150
Öl	EL	4	6
Essig weiß	EL	4	6
Zitronensaft	EL	2	3
Scharfer Senf	TL	2	3
Zucker, Pfeffer, Salz			
Petersilie gehackt	EL	2	3

VORBEREITEN:

1. Rindfleisch kalt aufsetzen und 2 bis 3 Stunden kochen.
Abkühlen lassen und würfeln.
2. Eier hart kochen und vierteln.

3. Nudeln kochen und kalt abspülen.
4. Tomaten und Gewürzgurke in kleine Stücke schneiden.
5. Petersilie hacken.

ZUBEREITUNG:

1. Öl, Essig und Zitronensaft zu einer Marinade verrühren.
Senf zugeben und mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.
2. Salatzutaten in der Sauce ca. 1 Stunde ziehen lassen.
3. Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.