

## Pikanter Rindfleischsalat

für 4 Personen

Zutaten:

500g Rindfleisch *-gekocht-*  
2 Vespergurken  
1 gelbe Paprika  
12 Kirschtomaten  
2-3 Frühlingszwiebeln  
2 Romanaherzen  
2 EL Koriandergrün *(optional)*  
2 EL Blatt Petersilie  
2 EL Basilikum

Salatdressing:

4 EL Sweet Chilisauce  
4 EL Limettensaft  
2 EL Fischsauce  
3 EL Sojasauce  
4 EL Weißweinessig  
1 Knoblauchzehe *-fein-*  
2 EL Wasser  
10 EL Rapsöl  
1 EL Ingwer *-fein-*  
Mayonnaise

*Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Kreuzkümmel*

Zubereitung:

Das Rindfleisch in feine Scheiben und dann in Blättchen schneiden. Vespergurken längs vierteln & in feine Scheiben schneiden. Paprika putzen, vierteln (*Scheiben*) & in Würfelchen schneiden.

Kirschtomaten vierteln, Frühlingszwiebeln längs halbieren und in feine Streifen schneiden.

Romanaherzen putzen, vierteln und in mittelgroße Streifen schneiden.

Die Kräuter fein hacken und alle Zutaten in eine große Salatschüssel geben.

-

Ingwer fein reiben, Knoblauch durchpressen und mit allen flüssigen Zutaten in einen hohen Messbecher geben und mit dem Pürierstab zu einer homogenen Soße hochziehen - mit Gewürzen abschmecken.

Soße über den Salat geben, durchmischen und circa 2 Stunden ziehen lassen.

Dazu passt hervorragend Ciabatta-Brot.

Guten Appetit !