

Roastbeef Salat mit Artischocken



Zutaten:

120 g Roastbeef, Aufschnitt
240 g Artischockenherzen
100 g Cherrytomaten
1 Schalotten
50 g Lollo rosso
50 g Boursin
50 g Joghurt
1 EL Mayonnaise
1 EL Sahne
1/2 TL Senf
1/2 TL Pfefferkörner grün
Worcester Sauce
Tabasco
Sojasauce
1 EL Schnittlauch

2 Portionen / 411 kcal pro Portion
** / 20 Min. Zub. / 20 Min. Ges.

(c) www.marions-kochbuch.de

Roastbeef Salat mit Artischocken wird mit einer cremigen Salatsauce serviert, die pikant gewürzt ist. Roastbeef Aufschnitt in mundgerechte Streifen schneiden. Artischockenherzen abtropfen lassen und vierteln. Cherrytomaten abspülen, trocknen und vierteln. Eine kleinen Schalotte pellen und in feine Scheiben schneiden. Einige Blätter Lollo Rosso abspülen, in der Salatschleuder trocknen und auf Teller verteilen. Roastbeef Salat mit Artischocken und Cherrytomaten darauf anrichten, wie oben auf dem Bild zu sehen. Schalotten darüber streuen. Für die Salatsauce Boursin mit Joghurt, Mayonnaise, Sahne und Senf glatt verrühren. Grüne Pfefferkörner fein hacken, unter die Salatsauce mischen und mit Worcester Sauce, Tabasco und Sojasauce würzen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und in die Salatsauce rühren. Kurz vor dem Servieren die Salatsauce über den Roastbeef Salat mit Artischocken verteilen.