

Rindfleischsalat überbacken mit Raclette Le Fribourg

Informations

Personen : 4



Zutaten

Hauptzutaten des Salats

- 500 g Raclette le Tsalè
- 600 g Rinderrücken
- 4 Stück Essiggurken
- 1 rote Paprika
- 100 g Oliven
- 1 hartgekochtes Ei
- 1 Tomate

Für das Dressing

- 40 g Ketchup
- 70 g Mayonnaise
- 20 g Soja Soße
- 2 EL Tabasco Soße
- 20 g Rapsöl
- 10 g Essig
- 2 TL Joghurt

Zubereitungsschritte

1. Braten Sie das ganze Rinderfilet bei starker Hitze an, würzen Sie es, dann backen Sie es im Ofen bei 60°C für etwa 20-30 Minuten, bis es medium ist.
2. Lassen Sie das Fleisch abkühlen und schneiden Sie es dann in kleine Würfel.
3. Schneiden Sie auch die Essiggurken, die Paprika und die Oliven in kleine Würfel und mischen Sie sie mit dem zuvor zubereiteten Dressing und den Fleischstücken.
4. Auf Ihrem Teller arrangieren Sie Ihren Rindersalat und reiben Sie den Käse darüber.
5. Überbacken Sie Ihren Teller, bevor Sie ihn servieren.

? **Tipps und Tricks:** Rinderrücken durch garen, bei 65°C im Backofen für ca. 20-30 min.