

Beef Salad

Für 2 Personen:

1 Entrecote (ca. 280 g)	1 Avocado	1 Tomate
0,5 Zitrone	2 EL Sojasauce	0,5 Bund Schnittlauch
0,5 Peperoni	1 Msp. Salz	1 Msp. Pfeffer
1 Spur Öl		

Das Entrecote in Streifen schneiden, salzen, pfeffern und in einer Pfanne mit Öl kurz anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und etwas ruhen lassen.

Währenddessen eine (Flaschen-)Tomate in grobe Würfel schneiden. Ebenso eine Avocado in grobe Würfel schneiden und eine halbe Peperoni fein runterschneiden.

Das Fleisch nun ebenfalls in Würfel schneiden und alles zusammen in eine Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, etwas Sojasauce, Zitronenschale und saft hinzugeben und zum Schluss etwas Schnittlauch hinzugeben. Alles gut vermengen.

Steffen Henssler am 09. November 2020