

Roastbeef-Röllchen mit Eier-Salat

Für 2 Personen:

2 EL Pflanzenöl	250 g Roastbeef am Stück	Salz schwarzer Pfeffer
4 Bio-Eier (M)	$\frac{1}{2}$ Handvoll Rucola	40 g Mayonnaise (80%)
80 g Naturjoghurt (1,5%)	2 Msp. Currypulver	2 Msp. Paprikapulver
1 EL Essig	Salz, schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 90 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Fleisch Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Roastbeef mit Salz und Pfeffer würzen und bei hoher Hitze von beiden Seiten 2 Minuten anbraten. Die Pfanne in den vorgeheizten Ofen geben und 30 Minuten garen. Herausnehmen und das Fleisch erkalten lassen.

Inzwischen für den Salat die Eier hart kochen, abgießen, kalt abschrecken und schälen. Rucola waschen und trocken schütteln.

Mayonnaise, Joghurt, Currypulver, Paprikapulver und Essig mit etwas Salz und Pfeffer in einer Schüssel mischen. Eier hacken, unterheben und abschmecken.

Anrichten:

Rucola auf zwei Teller geben und den Eiersalat darauf verteilen. Das Fleisch sehr dünn aufschneiden, auf dem Salat anrichten und mit Pfeffer bestreuen.

Christian Henze am 11. Dezember 2020