

# Salat Stroganoff

## **Für 2 Portionen**

400 g gegartes Rindfleisch    250 g mittelgroße Pilze     $\frac{1}{2}$  Bund Frühlingszwiebeln  
1 rote Paprika                    2 EL Öl

## **Für die Sauce:**

100 ml Sauersahne                1 EL Meerrettich                2 EL Zitronensaft  
Salz                                    Pfeffer                                grüne Salatblätter  
2 Eier (hart gekocht)

Zunächst die Pilze in feine, kleine Stücke schneiden. Dann den Schnittlauch und die Paprika klein schneiden. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und die Paprika, den Schnittlauch und die Pilze darin anbraten. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. In eine Schüssel den Sauerrahm, den Meerrettich und etwas Zitronensaft vermengen. Kräftig mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Das fertige Rindfleisch in dünne Scheiben schneiden. Den Pfanneninhalt in die Schüssel zum Sauerrahm-Meerrettich-Mix geben und gründlich vermengen. Schließlich das Ganze auf einen Teller geben und mit dem Fleisch anrichten. Zwei hartgekochte Eier schälen und geviertelt dazu dekorieren.

Steffen Henssler am 08. 06. 2012