

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

300 g	Übriggebliebene Steaks, Koteletts
2 Handvoll	Geschmischte Blattsalate
1 Stk.	Gurke
10 Stk.	Cocktailtomaten, bunt
1 Stk.	Zwiebel, rot
1 Stk.	Übergebliebener Maiskolben vom Grill

Für das Dressing:

1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 EL	Pfeffer-Kräuter klassisch
2 EL	Zitronensaft

Leftover Grillfleisch Salat mit Zitronendressing

20–30 Min

Zubereitung

1. Zuerst die Zutaten des Salats vorbereiten. Die Cocktailtomaten waschen und halbieren. Die Zwiebel schälen und in sehr feine Streifen schneiden. Salat waschen und abtropfen lassen. Gurke waschen und mit dem Schäler in feine Streifen schneiden. Mais vom Kolben schneiden.
2. Das übriggebliebene Fleisch in dünne Streifen schneiden (Steaks, Koteletts) oder ganze Stücke (Briskets) mit einer Gabel pullen.
3. Für das Dressing alle Zutaten in einer Tasse miteinander verrühren.
4. Teller mit Salat belegen, Tomaten, Gurkenscheiben und Mais darauf platzieren und das Fleisch ebenso darauf verteilen. Mit dem Dressing übergießen und mit knusprigem Baguette genießen.