



Leftover Grillfleisch Salat mit Zitronendressing

🕒 20–30 Min   

Zubereitung

- 1 Zuerst die Zutaten des Salats vorbereiten. Die Cocktailtomaten waschen und halbieren. Den 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 knusprigen Baguette genießen.

Zutaten für 2 Portionen

🔥 = Kotányi Produkte

300 g	Übriggebliebene Steaks, Koteletts
2 Handvoll	Geschmichte 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	Kotányi Spice Up My Salad Pfeffer-Kräuter klassisch
2 EL	Zitronensaft

