

# Kochen mit Klaus

## Rindfleischsalat mit Parmesan

**Zutaten:** (Für 3-4 Personen)

- 1 Kopfsalat, 1 rote Zwiebel, 2 Möhren, 1 gelbe Paprika, Salz, Pfeffer,
- 100 g Datteltomaten, 250 g Rumpsteak, Öl, 150 g Naturjoghurt,
- 80 g Salatcreme, 1 EL Essig, Zucker, 25 g geriebener Parmesan,
- 3 EL frisch gehacktes Basilikum, 1 EL TK-Petersilie, Rucola

**Zubereitung:**

1. Zwiebel abziehen, ein paar Ringe für die Garnierung abschneiden, Rest fein würfeln u. mit Joghurt u. Salatcreme in eine Schüssel geben. Essig, 1 EL Öl, Parmesan u. Petersilie einrühren. Mit Salz, Pfeffer u. Zucker würzen. 1 Std. kühl marinieren lassen.



2. Salat putzen, Blätter in kleine Stücke zupfen, waschen, trocken schleudern. Möhren schälen u. grob raspeln, Paprika waschen, entkernen u. klein würfeln. Tomaten halbieren u. mit dem Salat u. dem restl. Gemüse in eine große Schüssel geben. Das Dressing gründlich untermengen. Salat auf Tellern mit Rucola anrichten.



3. Hüftsteak in Streifen schneiden, in Öl von allen Seiten scharf anbraten, salzen, pfeffern u. Basilikum unterheben. Rind mit Zwiebelringen auf dem Salat garniert sofort servieren.



**Tipp des Chaoten: Dazu knuspriges Steinofenbaguette reichen!**



Erstellt von Klaus am 21.09.2018