



Roastbeef-Zucchinirollchen auf Pflücksalat

Zutaten (für vier Personen)

16 Roastbeefscheiben
16 angebratene Zucchinischeiben
2 EL frisch geriebener Meerrettich
2 EL Schmand

350 g Pflücksalat
12 Kirschtomaten

Marinade:

60 g Schalottenwürfel
1 TL Chiliflocken
2 EL gemischte gehackte Kräuter
120 ml Traubensaft (hell)
3 EL Obstessig
3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung (circa 20 Minuten)

Roastbeefscheiben auflegen. Frisch geriebenen Meerrettich mit Schmand verrühren, mit Pfeffer aus der Mühle würzen, angebratene Zucchinischeiben darauflegen, einrollen und quer halbieren.

Pflücksalat auf einem flachen Teller als schönes Bukett anrichten. Kirschtomaten halbieren und darauf verteilen. Schalottenwürfel mit Chiliflocken, gemischten gehackten Kräutern, Traubensaft, Obstessig und Olivenöl gut verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Marinade über dem Salat verteilen, Roastbeefrollchen daneben setzen.

Nährwerte pro Person

342 kcal - 18 g Fett - 32 g Eiweiß - 15 g Kohlenhydrate - 1 BE
Dieses Gericht ist glutenfrei und eifrei.