Grüner Salat mit Putenbruststreifen und Käse

Der Geflügelhof Volk-Bartmann aus Spay empfiehlt...

Zutaten und Zubereitung (für 4 Personen)

4 Putenfilets (à 125 g) 2 EL Butterschmalz Salz, Pfeffer 1 kleiner Römersalat 50 g Feldsalat 50 g Kresse 200 g deutscher Bergkäse 1 Bund Schnittlauch 2 Eier 2-3 EL scharfer Senf 8 EL kaltgepresstes Rapsöl 4 EL Zitronensaft 2 Spritzer Worcestersauce 2 Scheiben Toastbrot

Zunächst das Putenfilet waschen, trocken tupfen und in 1 cm dicke Streifen schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Fleisch darin rundum braten, mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen. Den Salat putzen, waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Käse in Stücke schneiden. Für das Dressing Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in kleine Röllchen schneiden. Ei mit Senf und Öl verrühren, anschließend Schnittlauch, Zitronensaft, Salz und Pfeffer unterrühren. Mit Worcestersauce abschmecken. Dressing mit Salat, Putenstreifen und Käse mischen. Nun noch die Toastscheiben in Würfel schneiden und in der Pfanne goldbraun rösten und zum Schluss über den Salat verteilen. Zubreitungszeit ca. 30 Minuten.

Den obigen Artikel versenden
E-Mail-Adresse des Empfängers:

Ihre E-Mail-Adresse:

Was möchten Sie gerne senden?

○ Nur den Link
○ Den ganzen Text

Kommentar

Spam-Schutz

Aus Gründen der Sicherheit ist dieses Formular mit einem Schutz gegen unerwünschte E-Mails (Spam) versehen.

Nachricht senden