AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	15 Min.	Sommer	international

ROASTBEEF-ROLLEN MIT SALAT



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Eine einfache Idee für einen reichen Sommersalat. Perfekt gelingen die Rollen mit zimmerwarmem Fleisch und kühler Sauce.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

400 g	Roastbeef, dünn geschnitten	2 Pr	Kräutersalz
		1 EL	Meerrettich
180 g	Crème fraîche	1 Pr	Pfeffer aus der Mühle
4	Salzgurke	1	Salat, grün

ZUBEREITUNG

1. Salzgurken fein würfeln. Crème fraîche, Salzgurken und Meerrettich unterziehen und würzen.
2. Sauce gleichmässig auf die *Roastbeef*-Tranchen streichen und aufrollen.
3. Roastbeef-Rollen mit Salat servieren.