



# Feldsalat mit Rindfleisch

<https://www.edeka.de/rezepte-ernaehrung/rezepte/rezeptsuche/feldsalat-mit-rindfleisch.jsp>



Feldsalat mit roten Linsen und Rindfleisch

## Zutaten

Zutaten für: 8 Portionen

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
700 g	Feldsalat	
4 kleine	Zwiebel, rot	
4	Orange	
2 Tasse	Linse, rot	
4 Tasse	Fleischbrühe	
400 g	Rindfleisch	
4 EL	Walnussessig	
4 EL	Rapsöl, kalt gepresst	
4 EL	Meerrettichfrischkäse	
8	Vollkornbrötchen	

## Mixteller Rezept



Rezept: Ganzheitliche Gesundheits- und Fitnessberaterin Gabriele Voigt-Gempp  
Foto: Konzeptstudio Feierabend / Fotolia  
Video: Jan Reiff

## Rezeptinformation

Zutaten für: **8 Portionen**

Zubereitungszeit: **15 Min.**

Fertig in: **25 Min.**

Je Portion : **1993 kJ, 476 kcal , 51 g Kohlenhydrate , 31 g Eiweiß , 15,5 g Fett , 63 mg Cholesterin**

Schwierigkeitsgrad: **mittel**

## Zubereitung

1. ) Feldsalat waschen und in mundgerechte Röschen schneiden.
2. ) Zwiebel/n fein würfeln, Orange/n schälen und in Würfel schneiden. Den Feldsalat mit den genannten Zutaten auf Tellern verteilen.
3. ) Linsen in der Brühe 10 Minuten bissfest garen. Fleisch in den letzten 5 Minuten in Würfeln zugeben und ebenfalls wärmen.
4. ) Die Linsen mit den übrigen Zutaten bis auf den Frischkäse abschmecken. Den Frischkäse mit 1 bis 2 EL (bei Zubereitung für 2 Personen) Wasser verrühren und als Topping auf den Salat setzen. Dazu die Brötchen wie Baguettescheiben aufschneiden und dazu genießen.

## Zubereitungstipp

Tipp: Das Linsendressing können Sie bereits fertig stellen und kurz vor dem Servieren nochmals aufwärmen