

Mailänder Rindfleischsalat

Vorbereitungszeit: 180 Minuten } 4½ **Stunden**
Zubereitungszeit: 75 Minuten
Ruhezeit 1 **Stunde**

| ZUTATEN für ... Personen | | 4 | 6 |
|---------------------------------|----|----------|----------|
| Nudeln, Hörnchen oder Penne | g | 125 | 200 |
| Rindfleisch (Tafelspitz) | g | 500 | 750 |
| Eier hartgekocht | St | 4 | 6 |
| Tomaten | g | 250 | 400 |
| Gewürzgurke | St | 1 | 2 |
| Perlzwiebeln aus dem Glas | g | 100 | 150 |
| Öl | EL | 4 | 6 |
| Essig weiß | EL | 4 | 6 |
| Zitronensaft | EL | 2 | 3 |
| Scharfer Senf | TL | 2 | 3 |
| Zucker, Pfeffer, Salz | | | |
| Petersilie gehackt | EL | 2 | 3 |

VORBEREITEN:

1. Rindfleisch kalt aufsetzen und 2 bis 3 Stunden kochen.
Abkühlen lassen und würfeln.
2. Eier hart kochen und vierteln.

3. Nudeln kochen und kalt abspülen.
4. Tomaten und Gewürzgurke in kleine Stücke schneiden.
5. Petersilie hacken.

ZUBEREITUNG:

1. Öl, Essig und Zitronensaft zu einer Marinade verrühren.
Senf zugeben und mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.
2. Salatzutaten in der Sauce ca. 1 Stunde ziehen lassen.
3. Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.