



Spargelsalat auf geräuchertem Roastbeef

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

20 Portionen

2 kg Spargel grün	1 kg Spargel weiß
3 kg Roastbeef	4 kg junge Kartoffeln
1/8 l Olivenöl	1 Hdv. frische Kräuter
2 EL Dijon Senf	1 EL Honig
2 Knoblauchzehen	1 Zitrone
3 EL Weißweinessig	

Zubereitung

Zubereitung

1. Roastbeef mit Salz würzen und im Räucherofen oder Grill mit Räucherspänen bei ca. 100-110°C Räuchern, bis eine Kerntemperatur von 53-55°C erreicht ist. Danach abkühlen lassen.
2. Die Kartoffeln waschen und halbieren, mit etwas Olivenöl und Salz mischen und bei 220°C für 25 Min im Backofen grillen.
3. Weißen Spargel ganz schälen, den grünen Spargel im unteren Drittel schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.
4. In Salzwasser kurz bissfest blanchieren.
5. Knoblauch und Kräuter grob hacken und mit Senf, Honig Essig, Zitronensaft kurz aufmixen und das Öl dazu geben. Zusammen mit dem Spargel anrichten.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken

und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN

Spargelsalat auf geräuchertem Roastbeef

Stand 14.04.2023