

Siedfleischsalat (4 Personen)

500 gr	Siedfleisch, gegart, in der Boullion ausgekühlt
100 gr	Essiggurken
200 gr	Cherrytomaten
50 gr	Silberzwiebeln
½ Bund	Petersilie
¼ Bund	Kerbel
½ Bund	Schnittlauch
1	Zwiebel
1,5 dl	Rapsöl oder Sonnenblumenöl
1 dl	Kräuteressig oder Weissweinessig
1 TL	Salz
Pfeffer	

ZUBEREITUNG

1. Petersilie und Kerbel waschen, mit Haushaltspapier trocken tupfen, hacken. Schnittlauch waschen, mit Haushaltspapier trocken tupfen, in Röllchen schneiden.
2. Zwiebel schälen und hacken.
3. Kräuter und Zwiebel mit Essig und Öl aufrühren.
4. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Siedfleisch in ca. 1 mm dünne Tranchen schneiden und vierteln.
6. Fleischsteifen zur Vinaigrette geben.
7. Gurken in Scheiben schneiden. Cherrytomaten waschen und halbieren.
8. Gurken, Cherrytomaten und Silberzwiebeln zum Fleisch geben, gut mischen.
9. Salat anrichten.

DAZU PASST

- Weissbrot