

# Salat von gebratenem Winterspargel und geräuchertem Rindfleisch, Minz - Crème fraiche

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schwarzwurzeln, ein fast vergessenes Wintergemüse, aber auch als Salat gesund und lecker

## Zutaten

- 40 - 50 g geräuchertes Rindfleisch oder Bündnerfleisch pro Person
- 300 g frische Schwarzwurzeln
- 1 Bund frische Frühlingszwiebeln / junger Porrèe
- 100 g weiße Champignons
- 2 EL frische Minze, gehackt
- Saft 1 Zitrone
- 1 Becher Crème fraiche
- Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Die Schwarzwurzeln schält man am besten mit Küchenhandschuhen und legt die geschälten Stangen in kaltes Wasser mit etwas Milch und Zitrone.

### Schritt3

Anschließend schräg in dünn in Scheiben schneiden.

#### **Schritt4**

Den jungen Porrèe putzen und ebenfalls in dünne Ringe schneiden.

#### **Schritt5**

Die frischen Champignons mit Salz, etwas Mehl und Zitronensaft abreiben, waschen und kalt abspülen; ebenfalls in Scheiben schneiden.

#### **Schritt6**

Die Zubereitung:

#### **Schritt7**

Die Schwarzwurzeln in einer Stielpfanne in etwas Butter heiß anschwenken. Danach nach Garpunkt die Frühlingszwiebeln dazu geben. Alles 3 - 4 min. leise schmoren, garen, dann folgen die Champignonscheiben.

#### **Schritt8**

Salzen pfeffern, aus der Pfanne nehmen, abkühlen lassen.

#### **Schritt9**

Die gehackte Minze und den Saft und Abrieb der Zitrone dazu geben, nachschmecken. ( So kommt eine gewisse Frische in den Salat)

#### **Schritt10**

Alles mit Crème fraiche anmachen, locker unterheben,

#### **Schritt11**

nachschmecken..

#### **Schritt12**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt13**

Den Salat in einen Ring füllen oder einfach als Häufchen in der Tellermitte placieren. Mit 2 - 3 "Rauchfleisch- Rosen" ergänzen.

#### **Schritt14**

Dazu reiche ich gern ein dünnes, getoastetes Nussbrot.

**Rezeptart:** Salatrezepte **Tags:** einfach, schnell, schwarzwurzeln, winterspargel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/salat-von-gebratenem-winterspargel-und-geraeuchertem->

rindfleisch-minz-creme-fraiche/