

Rettich-Hack-Salat



2 EL Rapsöl
400 g Hackfleisch
400 g Rettich, fein geraspelt
Salz und Pfeffer nach Geschmack
200 g Feldsalat
frische Kräuter nach Geschmack, klein geschnitten

ZUTATEN
2 PORTIONE

ZUBEREITUNG

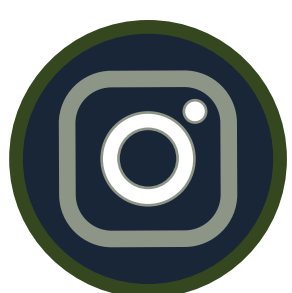
EIN REZEPT AUS DEM KOCHBUCH ONTOP - DAS KOCHBUCH

Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, Hackfleisch fein bröselig braten, mit Salz und Pfeffer würzen

Geraspelten Rettich mit Salz gut verkneten anschließend das Hackfleisch unterheben

Feldsalat ohne Dressing auf einem Teller legen und die Rettich-Hackfleischmischung darauf anrichten, mit frischen Kräutern garnieren

Lasst es Euch schmecken! Eure Mandy



Follow me
mandyhindenburg

