

SALAT MIT TRUTHAHNSTREIFEN

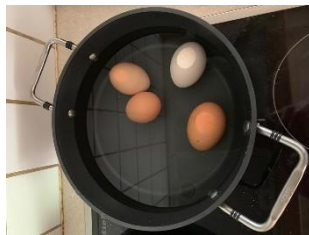
Salat mit Truthahnstreifen für 4 Personen



Was du benötigst:

250 g Truthahnfleisch, Gurken, Tomaten, grünen Salat, Peperoni, Rukola, Schnittlauch, 4 Eier, Salz, Pfeffer, Peperoncino, Essig, Öl

Schritt 1:



Die Eier in kochendes Wasser geben und kochen lassen, bis sie hart gekocht sind.

Schritt 2:



Das Gemüse waschen. Die Gurken, Tomaten und Peperoni aufschneiden und dann das ganze Gemüse auf das vorgesehene Teller geben.

Die gekochten Eier schälen, in Scheiben schneiden und dann auch auf das Teller geben.

Schritt 3:



Das Truthahnfleisch in Scheiben schneiden, und dann mit etwas Öl in eine Pfanne geben. Das Fleisch mit etwas Salz, Pfeffer und Peperoncino würzen und gut auf beiden Seiten anbraten.

Schritt 4:



Das fertige Fleisch auf den Salat geben. Den Salat mit Salz, Essig und Öl anmachen, wenn dies noch nicht bereits vorher geschehen ist.

Und fertig ist unsere Hauptspeise.

Lecker und einfach gemacht. Viel Spaß beim Nachkochen!



PS: Du kannst die Zutaten ganz einfach deinem Geschmack anpassen!