

## Hörnlisalat mit Steak

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

### Die Zutaten für 2 Personen

- 200 g BSCHÜSSIG 3-Eier Hörnli (mittel)
- 50 g Peperoni rot
- 50 g Peperoni gelb
- 1 Stk. Schalotte
- 1 Bund Schnittlauch
- 400 g Steak (z.B. Rib Eye vom Rind)
- 1 dl Milch
- 3 Stk. Essiggurken plus etwas Flüssigkeit
- 100 g Mayonnaise
- 1 EL Senf
- 3 EL Kräuternessig
- 1 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer, schwarz



(je nach Belieben können auch die groben Hörnli von BSCHÜSSIG verwendet werden, hier ist die Kochzeit ca. 9-11 Minuten)

### Die Zubereitung

1. Das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und auf Raumtemperatur aufwärmen lassen
2. Ein Topf mit Wasser aufsetzen für die Hörnli. Wenn das Wasser kocht, gut salzen und die Hörnli gemäss Angaben auf der Verpackung (ca. 10-12 Minuten) al dente kochen und kalt abspülen
3. Peperoni, Schalotte und Essiggurken in kleine Würfel und den Schnittlauch fein schneiden
4. Dressing: Mayonnaise, Milch, Senf, Kräuternessig und ein Schluck Essiggurkenwasser mit Salz und Pfeffer vermischen
5. Die Hörnli und das Gemüse zum Dressing dazugeben, gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken
6. Die Steaks kräftig salzen und auf dem Grill bis zur gewünschten Kerntemperatur/Garstufe grillieren
7. Anschliessend mit Olivenöl bepinseln und mit schwarzem Pfeffer würzen, mit dem Hörnlisalat servieren

En Guete

The Club kocht verschiedene feine Rezepte exklusiv mit BSCHÜSSIG 3-Eier Teigwaren.



[www.theclub.ch](http://www.theclub.ch)

