



Barbecue Salat mit Farfalle und Rindfleischstreifen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Kerniger, herzhafter Sommersalat

Zutaten

- Für den Barbecue Salat:
- 500 g zart abgehangenes Rumpsteak-oder Huftsteak, in 1 cm dicken Streifen oder dünnen Blättern
- 250 g Farfalle
- 80 g magerer Speck, gewürfelt
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 2 Paprikaschoten, rot, grün, entkernt, gewaschen, in Streifen
- 200 g Kirschtomaten ohne Blüte, halbiert
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 4 El Sonnenblumenöl
- 1 Römersalat, geputzt, in kaltem Wasser aufgefrischt, in breiten Streifen
- Für den Dressing:
- 3 El BBQ-Sauce
- 1/2 brauner Zucker
- 1 El gehackte Mandeln
- 1 Tl eingeweichte Senfkörner oder scharfer Tafelsenf
- 4-5 El dunkler Balsamico
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Die Farfalle nach Packungsanweisung "bissfest" kochen, abgießen, kurz kalt abspülen, die Tomaten

und Paprikastreifen unter heben.

Schritt3

Der Dressing:

Schritt4

Den Speck mit den Zwiebel- und Knoblauchwürfelchen in 1 El Öl anschwitzen.

Schritt5

Die BBQ-Soße, 4 EL Öl, Senfkörner, Zucker, Mandeln und Balsamico verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Speck/Zwiebeln mengen.

Schritt6

Über die Farfalle gießen, marinieren, 2 El Sonnenblumenöl darüber geben.

Schritt7

Die Steakstreifen in heißem Öl ca. 1 min. scharf anbraten, salzen, pfeffern und unter den Salat mischen.

Schritt8

Kurz vor dem Servieren den Römersalat unterheben.

Rezeptart: Salatrezepte **Tags:** farfalle, Sommersalat

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/barbecue-salat-mit-farfalle-und-rindfleischstreifen/>