

Roastbeef mit grünen Bohnen

[2 Portionen, 185 kcal]

Zutaten:

300g grüne Bohnen

2 Tomaten, geviertelt

2 kleine rote Zwiebeln, in Spalten geschnitten

200g Roastbeef, dünn aufgeschnitten

200ml Gemüsefond

etwas fein geschnittenes Bohnenkraut

1 EL Balsamico

1 EL Apfelessig

Salz

Pfeffer

Zubereitung:

1. Bohnen waschen, die Enden abschneiden und in der Gemüsebrühe bissfest kochen.
2. Aus dem Topf 8 EL Brühe für das Dressing abschöpfen und Bohnen abgießen.
3. Gemüsebrühe, Apfelessig, Balsamico und Bohnenkraut miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Bohnen und Tomaten mit dem Dressing vermischen.
5. Auf den Tellern anrichten, je 100g Roastbeef und die Zwiebeln dazu garnieren.