



Rindergeschnetzeltes auf Vollkornreis

mit eingelegtem Curry-Weißkohl



ca. 25min



3-4 Personen

Fällt das Wort „Reissalat“, erinnert sich so mancher an die mit Mayo und Mandarinen gespickte Kuriosität, die in den 80ern auf keiner Party fehlen durfte. Doch keine Sorge: Unsere Version mit Vollkornreis, frischer Minze, knackigen Erdnüssen und in säuerlichem Limettensaft eingelegtem Kohl liegt nicht mal halb so schwer im Magen. Dazu gibt's zartes Rindergeschnetzeltes und einen Hauch von Nostalgie. Schön!

- 300g Express-Naturreis
- 2 unbehandelte Limetten
- 2 Päckchen Madras-Currypulver

- Energie 768kcal, Fett 32.9g,
Kohlenhydrate 79.0g, Eiweiß 34.9g



Den **Curry-Weißkohl** mit dem **Reis**, den **Tomaten**, der **Minze**, 2EL Pflanzenöl und 1TL Salz vermengen. Den **Reissalat** auf Teller verteilen, das **Fleisch** darauf anrichten und mit den **Schalotten** bestreuen. Mit den **Erdnüssen** garnieren und servieren.