



V1: 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
- 1 Päckchen Madras-Currypulver

- Energie 855kcal, Fett 40.0g,
Kohlenhydrate 82.8g, Eiweiß 38.0g

A stainless steel pot filled with cooked, fluffy white rice, sitting on a light-colored surface. The rice is piled high, filling the pot, and has a soft, moist appearance. The pot's handle is visible on the right side.

A white cutting board with two piles of ingredients: a pile of diced red tomatoes on the left and a pile of finely chopped green herbs on the right.

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.