



Bio-Rindergeschnetzeltes auf Vollkornreis

mit eingelegtem Curry-Weißkohl



ca. 20min



2 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 Bio-Rindergeschnetzeltes und einen Hauch von Nostalgie. Schön!

- 150g Express-Naturreis
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Päckchen Madras-Currypulver

- Energie 897kcal, Fett 40.4g,
Kohlenhydrate 85.3g, Eiweiß 44.4g

A white cutting board with two piles of ingredients. On the left is a pile of diced red tomatoes. On the right is a pile of finely chopped green herbs, likely basil.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [📷](#) [📺](#) [📱](#) [#marleyspooning](#)