



## Asia-Salat mit Rindfleisch und Brokkoli

dazu ein cremig-pikantes Erdnussdressing



ca. 25min



3-4 Personen

Als wir dieses Rezept in der Testküche probierten, wussten wir sofort, dass das cremig-pikante Erdnussdressing perfekt zum Brokkolisalat, dem knackigen Rotkohl und den zarten Rindfleischstreifen passt. Die Kombination aus Sambal Oelek, Erdnussbutter und Kokosmilch schmeckt viel besser als Fertigprodukte aus dem Supermarkt. Etwas frischen Koriander und geröstete Erdnüsse oben drauf und fertig ist dein neues Lieblingsgericht!

- 2 Päckchen Erdnussbutter <sup>5</sup>
- 25ml Sambal Oelek
- 200ml Kokosmilch
- 2 Knoblauchzehen
- 1 großer Brokkoli
- 2 Packungen  
Rindergeschnetzeltes
- 2 Karotten
- 200g geschnittener Rotkohl
- 10g Koriander
- 25g Erdnüsse, geröstet &  
gesalzen <sup>5</sup>

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

- kleiner Topf
- große Pfanne mit Deckel
- Messbecher
- Küchenreibe

## Allergene

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 561kcal, Fett 35.0g,  
Kohlenhydrate 18.8g, Eiweiß 38.9g



Die **Erdnussbutter** mit **2EL Sambal Oelek**, 1EL Essig und je 1/2TL Zucker und Salz in einem kleinen Topf verrühren. Die **Kokosmilch** schütteln und mit 50ml Wasser in den Topf geben. Bei mittlerer Hitze unter Rühren zum Kochen bringen und 5-7Min. sanft köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen, damit die **Sauce** abkühlen kann.



Die **Karotten** ggf. schälen und grob reiben. Den **Rotkohl** hinzufügen und alles mit 1EL Pflanzenöl, 1-2EL Essig und 1/2TL Salz vermengen. Den **Salat** gut durchkneten und beiseitestellen.



Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.  
Den **Brokkoli** in mundgerechte Röschen,  
den **Strunk** in Scheiben schneiden und  
beides mit dem **Knoblauch** in einer großen  
Pfanne mit 1EL Pflanzenöl, 3EL Wasser und je  
1 Prise Salz und Pfeffer bei mittlerer Hitze  
abgedeckt 3-4Min. köcheln lassen.  
Anschließend ohne Deckel braten, bis das  
Wasser verdunstet ist. Den **Brokkoli** aus der  
Pfanne nehmen.



Den **Koriander samt Stängeln** grob schneiden. Die **Erdnüsse** grob hacken.



Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen und in derselben Pfanne mit 1TL Pflanzenöl bei starker Hitze 1-2Min. ohne Wenden anbraten. Dann umrühren und das **Fleisch** weitere 1-2Min. braten, bis es durch ist.



Den **Salat** mit dem **Brokkoli** und dem **Fleisch** vermengen und auf tiefe Teller oder Schalen verteilen. Nach Belieben mit der **Erdnusssauce** beträufeln, mit dem **Koriander** und den **Erdnüssen** garnieren und servieren.