



Asia-Salat mit Rindfleisch und Brokkoli

dazu ein cremig-pikantes Erdnussdressing



ca. 25min



2 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!

- 1 Päckchen Erdnussbutter ⁵
- 25ml Sambal Oelek
- 200ml Kokosmilch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 großer Brokkoli
- 1 Packung
Rindergeschnetzeltes
- 1 Karotte
- 200g geschnittener Rotkohl
- 10g Koriander
- 25g Erdnüsse, geröstet &
gesalzen ⁵

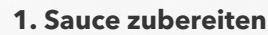
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

- kleiner Topf
- große Pfanne mit Deckel
- Küchenreibe

Allergene

Erdnüsse (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 755kcal, Fett 47.2g,
Kohlenhydrate 29.3g, Eiweiß 46.5g



4. Salat vorbereiten

2. Brokkoli garen

5. Garnitur vorbereiten

3. Fleisch braten

6. Salat fertigstellen

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.