



Rindergeschnetzeltes auf Vollkornreis

mit eingelegtem Curry-Weißkohl



ca. 25min



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 Rindergeschnetzeltes und einen Hauch von Nostalgie. Schön!

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

- Energie 871kcal, Fett 40.1g,
Kohlenhydrate 85.3g, Eiweiß 38.4g

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