



Würziger Bio-Rindfleischsalat

vietnamesische Art mit Kräutern und Nüssen



unter 20min



2 Personen

Die Lust auf vietnamesisches Essen ist groß, Take-out soll es aber nicht sein? Wir haben die perfekte Lösung: zart gebratene Bio-Rinderschnetzel, knackige Karotte und feine Vermicelli-Glasnudeln bilden die Basis für einen köstlichen Salat, der zum Schluss mit Erdnüssen, Kräutern und Röstzwiebeln garniert wird. Der Showstopper ist jedoch das raffinierte Dressing mit Fischsauce, Sojasauce sowie Limettensaft und -schale. Mmh!

- 100g Vermicelli-Glasnudeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Bio-Rindergeschnetzeltes
- 25ml Tamari-Sojasauce ⁵
- 1 unbehandelte Limette
- 50ml Soja-Sesam-Dressing ^{2,4,5}
- 20ml Fischsauce ¹
- 1 Karotte
- 200g Eisberg-Salatmischung
- 10g Koriander & Minze
- 25g Erdnüsse, geröstet & gesalzen ³
- 1 Packung Röstzwiebeln ²

- Salz
- brauner Zucker
- Pflanzenöl

- Wok oder große Pfanne
- Wasserkocher
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb
- Küchenschere

Fisch (1), Gluten (2), Erdnüsse (3),
Sesamsamen (4), Sojabohnen (5). Kann
Spuren von anderen Allergenen



In einem Wasserkocher ausreichend Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Die **Nudeln** mit heißem Wasser bedecken und 3-5Min. gar ziehen lassen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Um die Weiterverarbeitung zu erleichtern, die **Nudeln** mit einer sauberen Schere 1-2-mal durchschneiden.



Die **Karotte** schälen und mit dem Sparschäler in feine Streifen schneiden. Dann mit den **Nudeln** und der **Salatmischung** unter das **Dressing** mengen.



Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Das **Fleisch** trocken tupfen und mit dem **Knoblauch** und der **½ der Sojasauce** vermengen.



Das **Fleisch** mit 1EL Pflanzenöl in einem Wok oder einer großen Pfanne bei starker Hitze in 1-2Min. gar braten und mit 1 Prise Salz würzen.



Die **Limettenschale** fein abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen. Den **Limettensaft** und die **-schale** mit der **restlichen Sojasauce**, dem **Soja-Sesam-Dressing**, der **Fischsauce** (siehe Kochtipp), ½TL braunem Zucker und 1 kräftigen Prise Salz zu einem **Dressing** verrühren.



Die **Minzeblätter** von den Stängeln zupfen und grob schneiden. Den **Koriander samt Stängeln** ebenfalls grob schneiden. Das **Fleisch** auf dem **Nudelsalat** anrichten und mit den **Kräutern**, den **Erdnüssen** und den **Röstzwiebeln** garniert servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**