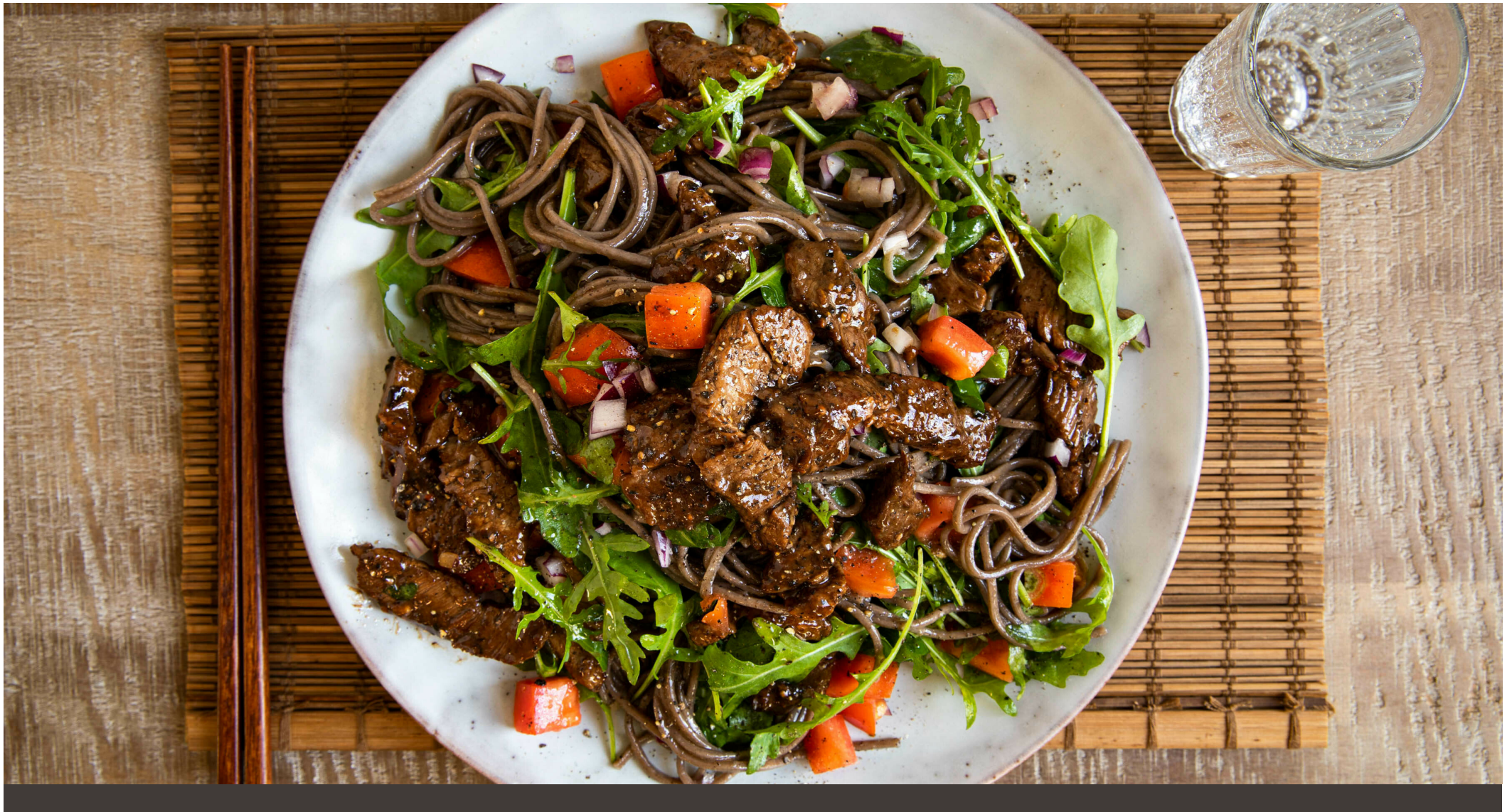




Vietnamesisches Rindfleisch

auf lauwarmem Rucola-Sobanudelsalat



ca. 20min



3-4 Personen

Ein echtes Express-Rezept und dabei richtig lecker und gut! Hier treffen delikate Sobanudeln auf würziges, zartes Rindfleisch, das mit Teriyaki- und Sojasauce verfeinert wird. Frische Tomaten, Rucola und Zwiebeln dazu, und schon heißt es: Ran an die Gabeln - oder Stäbchen, wie ihr wollt!

- 2 Knoblauchzehen
- 50ml Teriyakisauce ^{1,3}
- 25ml Tamari-Sojasauce ³
- 2 Pck. Rindergeschnetzeltes
- 600g Sobanudeln ¹
- 2 Paprika
- 3 Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 2 Pck. geröstetes Sesamöl ²
- 100g Rucola

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

- großer Topf
- große Pfanne
- Sieb

Wer die Paprika nicht roh essen mag,
kann sie mit dem Fleisch anbraten.

Gluten (1), Sesamsamen (2), Sojabohnen (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 641kcal, Fett 9.7g,
Kohlenhydrate 93.3g, Eiweiß 43.8g



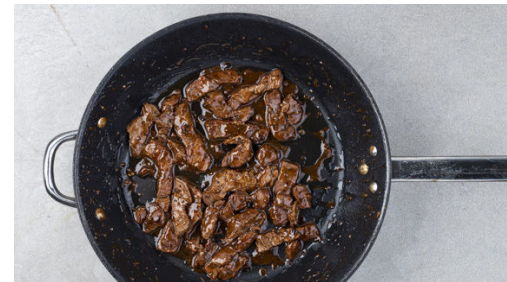
Den **Knoblauch** schälen, fein würfeln und mit der **Teriyakisauc**e, der **Sojasauce** und 1 Prise Pfeffer verrühren. Das **Fleisch** trocken tupfen und mit der **Marinade** vermengen.



2/3 der Nudeln in das kochende Wasser geben und in ca. 4Min. bissfest garen. In ein Sieb abgießen, die **Nudeln** gründlich mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.



In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die **Tomaten** halbieren und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln.



Das **Fleisch** aus der **Marinade** nehmen und in einer großen Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze 2-3Min. scharf anbraten, bis das **Fleisch** leicht knusprig ist. Mit der **Marinade** ablöschen und weitere 1-2Min. braten.

Das **Sesamöl** mit 1EL Pflanzenöl, 1EL Essig sowie Salz und Pfeffer nach Geschmack zu einem **Dressing** verrühren.



Die **Sobanudeln** mit der **Paprika**, den **Tomaten**, den **Zwiebeln**, dem **Rucola** und dem **Dressing** vermengen. Das **Geschnetzelte** mit dem **Nudelsalat** anrichten und servieren.