



Asia-Salat mit Rindfleisch und Brokkoli

dazu ein cremig-pikantes Erdnussdressing



ca. 25min



3-4 Personen

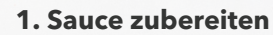
Als wir dieses Rezept in der Testküche probierten, wussten wir sofort, dass das cremig-pikante Erdnussdressing perfekt zum Brokkolisalat, dem knackigen Rotkohl und den zarten Rindfleischstreifen passt. Die Kombination aus Sambal Oelek, Erdnussbutter und Kokosmilch schmeckt viel besser als Fertigprodukte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

- 2 Päckchen Erdnussbutter ⁵
- 1 Päckchen Sambal Oelek
- 250ml Kokosmilch
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Brokkoli
- 2 Packungen
Rindergeschnetzeltes
- 2 Karotten
- 1 Packung geschnittener
Rotkohl
- 10g Koriander
- 1 Päckchen Erdnüsse, geröstet
& gesalzen ⁵

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

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

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



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.