



Asia - Roastbeef - Salat

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Schneller Party Salat, voller fernöstlicher Aromen, schnell und einfach gemacht

Zutaten

- 250 gebratenes Roastbeef in dünnen Streifen
- 100 g Glasnudeln
- 4 Frühlingszwiebeln, geputzt, gewaschen, in feinen Streifen
- 1/2 rote Paprikaschote, geputzt, entkernt, in feinen Streifen
- 100 g Sojasprossen, gewaschen, ohne Kern
- 150 g Brokkoli, geputzt, gewaschen, in kleinen Röschen
- 1 grüne Chilischote, entkernt, in feinen Streifen
- 1 Bund Koriandergrün, gehackt
- 2 El Sesamsaat, geröstet
- 30 g frischer Ingwer in feinen Streifen
- Für den Dressing:
 - 2 El Ketjab Manis
 - 5 El Sojasauce
 - 4 El Limetten - oder Zitronensaft und etwas Abrieb
 - 3 El Erdnussöl
 - 1 El Sesamöl
 - 2 El brauner Zucker
 - 2 El Wasser
- Grober Pfeffer nach eigenem Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Die Glasnudeln mit kochendem Wasser übergießen, ca. 5 min. ziehen lassen, dann in kaltes Wasser geben. Danach mit einer Schere in mundgerechte Stücke kürzer schneiden.

Schritt3

Den Broccoli ca. ½ min. in kochendem Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken.

Schritt4

Die Sesamsaat in einer kleinen Stielpfanne goldgelb rösten und auf Küchenkrepp geben.

Schritt5

Das Dressing:

Schritt6

Den Ingwer mit Chili Ketjap Manis, Sojasauce, braunem Zucker, Öl, Sesamöl und Limettensaft verrühren.

Schritt7

Das vorbereitete Gemüse damit marinieren und den gerösteten Sesam und die Glasnudeln dazu geben, etwas mit dem Koriander und den Roastbeef Streifen durchziehen lassen, nachschmecken.

Rezeptart: Salatrezepte **Tags:** schnell und einfach gemacht, voller fernöstlicher aromen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/asia-roastbeef-salat/>