

# 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/>