



Gebratene Roastbeefröllchen, asiatisch

- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Warum nicht einmal asiatische Fingerfood ?

Zutaten

- 12 Scheiben dünn geschnittenes Roastbeef à 25-30 g
- 1 Bündchen junge Lauchzwiebeln, geputzt, gewaschen, in dünnen, 5 cm langen Streifen
- 2-3 junge Möhren nach Größe, geputzt, gewaschen, in dünnen, 5 cm langen Streifen
- 200 g Mungo Bohnen-Sprossen (aus dem Asia-Handel) gewaschen, abgetropft
- 4 TL Sesam Saat
- 2 El Sesamöl
- 2 El Soja Sauce
- Süß-saure Chili Sauce aus dem Supermarkt
- Etwas Küchengarn oder Zahnstocher

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die Roastbeef Scheiben ev. noch etwas plattieren, auslegen und mit etwas gemahlenem Chili und Salz würzen, etwas Soja Sauce darüber tröpfeln.

Schritt3

Mit den Gemüsestreifen und etwas von den Mungo Bohnen belegen und aufrollen. Mit Küchengarn oder Zahnstochern befestigen.

Schritt4

In heißem Sesamöl rundherum goldbraun braten und die Sesamsaat darüber streuen, etwas mit angehen lassen.

Schritt5

Mit Gekonntgekocht Mango - Chutney mit Ingwer, Soja Sauce oder Süß-saure Chili Sauce reichen.

Schritt6

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** Roastbeefröllchen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gebratene-roastbeefroellchenasiatisch/>