

Rindfleischsalat von Roastbeef mit Thai-Gemüse und gerösteter Sesamsaat

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

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

Der schnelle, fernöstliche, Rindfleischsalat

Zutaten

- 400 g gebratenes Roastbeef, in ½ cm dicke Streifen
- (Geht auch mit gekochtem Rindfleisch)
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe
- 50 g Zuckerschoten, in ½ cm dicke Streifen geschnitten
- 2 Stangen Frühlingslauch, ½ cm dicke Streifen geschnitten
- 60 - 70 g Thaispargel, blanchiert, in 3 cm lange Stücke geschnitten
- 1 mittelgroße, rote Paprikaschote, in ½ cm dicke Streifen geschnitten
- 1 mittelgroße, gelbe Paprikaschote, in ½ cm dicke Streifen geschnitten
- ½ Bund Koriander Grün
- 2 El weiße Sesamsaat
- Salz und Cayenne
- Für den Dressing:
 - 30 ml Soja Soße
 - 2 El Sweet Chili Soße
 - 3 El Sesamöl
 - 2 El weißer Balsamico

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Das Roastbeef zunächst in Scheiben, anschließend in 3 - 4 cm lange Streifen schneiden. In einer ausreichend große Schüssel etwas nachsalzen und mit Cayennepulver abschmecken.

Schritt3

Den Sesam in einer Stielpfanne ohne Fett hellbraun anrösten.

Schritt4

Das Gemüse, mit dem Knoblauch in Sesamöl scharf 2 - 3 min. anbraten, leicht Farbe nehmen lassen.

Schritt5

„Al dente halten“ und mit der Sojasoße, Balsamico und Sweet Chili Soße ablöschen.

Schritt6

Etwas erkalten lassen und zum Rindfleisch geben, gut mengen, etwas Koriandergrün dazu geben.

Schritt7

Nachschmecken und 1 Stunde durchziehen lassen.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Vor dem Servieren mit dem gerösteten Sesam bestreuen und mit Korianderblättchen garnieren.

Rezeptart: Salatrezepte **Tags:** bunt, frisch, knackig, resteverwertung

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rindfleischsalat-von-roastbeef-mit-thai-gemuese-und-geroesteter-sesamsaat/>