



## Anleitung

- Plätzli in Pfanne kurz anbraten. Wirklich nur sehr kurz, meistens kürzer als man denkt. Fleisch darf innen noch rot sein, da es noch ziehen wird beim Abkühlen.
  - Fleisch ruhen lassen (mind. 15 Minuten)
- Frühlingszwiebeln, Minze, Koriander und Chili klein schneiden und in eine Schüssel geben
- Edamame abtropfen lassen und dazugeben
- Fleisch in Streifen schneiden und ebenfalls in Schüssel geben
- Limettensaft, wenig Sojasauce und Sesam als Sauce über den Salat geben. Evtl. noch Currypaste dazugeben für mehr Geschmack.
- Mit beliebigen Gewürzen abschmecken. Z.B. Thai-Gewürzen, Zitronengras, Kräutern, Cayennepfeffer etc.

## Tipp



Perfekt dazu: Focaccia oder geröstetes Toastbrot – gerne mit etwas Kräuterbutter.

## Thailändischer Rindfleischsalat

für 4 Personen



### Zutaten:

- Plätzli à la minute, ca. 10 Stk. oder alternativ Huft-Plätzli
- Limetten (Saft)
- Sojasauce
- 1-2 Frühlingszwiebeln
- Currypaste
- 400g Edamame (aus Dose oder alternativ TK, müssen aber noch gekocht werden)
- Sesam
- Frische Minze
- Nach Belieben: frischer Koriander, Chili (frisch oder getrocknet)

