

THAILÄNDISCHER RINDFLEISCHSALAT

ZUTATEN FÜR CA. 4-5 PERSONEN

Plätzli à la minute, ca. 10 Stk. oder alternativ Huft-Plätzli

Limetten (Saft)

Sojasauce

Frühlingszwiebeln

Currypaste

Edamame (aus Dose oder alternativ TK, müssen aber noch gekocht werden)

Sesam

Frische Minze

Nach Belieben: frischer Koriander, Chili (frisch oder getrocknet)

ANLEITUNG:

1. 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)
2. Frühlingszwiebeln, Minze, Koriander und Chili klein schneiden und in eine Schüssel geben
3. Edamame abtropfen lassen und dazugeben
4. Fleisch in Streifen schneiden und ebenfalls in Schüssel geben
5. Limettensaft, wenig Sojasauce und Sesam als Sauce über den Salat geben. Evtl. noch Currypaste dazugeben für mehr Geschmack.
6. Mit beliebigen Gewürzen abschmecken. Z.B. Thai-Gewürzen, Zitronengras, Kräutern, Cayennepfeffer etc.