

Rezept

Thai-Salat mit Roastbeef

Ein Rezept von Thai-Salat mit Roastbeef, am 20.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|---|
| 1 kleine Gärtnergurke oder /2 Salatgurke (ca. 5 cm) | 1 Bio-Limette |
| 4 dicke Frühlingszwiebeln | 1 grüne Chilischote |
| 1 Bund Thai-Basilikum | 1 Stängel Zitronengras |
| 5 EL Erdnussöl | 3-4 EL Fischsauce |
| Pfeffer aus der Mühle | Salz |
| | 300 g Roastbeef-Aufschnitt oder gekochtes Rindfleisch (z. B. Tafelspitz) in sehr dünnen Scheiben |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal

Zubereitung

1. Gurke schälen und in dünne Scheiben hobeln. Limette waschen, trocknen und halbieren. Eine Hälfte auspressen, die andere in hauchdünne Scheiben hobeln. Chilischote längs aufschlitzen, Kerne entfernen, waschen und fein würfeln. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe hobeln oder schneiden. Zartes Grün hacken.
2. Wurzelansatz und Stängel vom Zitronengras abschneiden. Das untere verdickte Ende sehr fein hacken. Thai-Basilikum waschen und trocken schütteln. Blättchen von 2 Stängeln abzupfen und sehr fein hacken. Mit dem Zitronengras, 2 EL Limettensaft, 3 EL Fischsauce und Erdnussöl verrühren. Sauce mit Salz, Pfeffer und eventuell noch etwas Fischsauce abschmecken.
3. Eine größere Servierplatte mit etwas Sauce bestreichen. Roastbeefscheiben abwechselnd mit Zwiebelringen, Gurken- und Limettenscheiben darauf anrichten. Frühlingszwiebelgrün und Chili darüberstreuen. Die restliche Marinade darüberträufeln. Abgedeckt im Kühlschrank etwa 2 Std. marinieren.
4. Kurz vor dem Servieren Basilikumblättchen von restlichen Stängeln abzupfen. Den Salat mit den Kräutern bestreut servieren.