

Bunter Salatteller

Zubereitungszeit **20 Minuten**

Kalorien pro Portion **346**



Zutaten für 4 Personen

1 Radicchio
1 Römersalat
1 Bund Radieschen
1 Beet Kresse
100 g gemischte Sprossen
400 g Rindersteaks
4 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
2 EL Speiseöl

Für das Dressing:

2 & 1/2 EL Weinessig
4 EL Rapsöl
4 EL Kikkoman Sauce für Reis
4 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
4 EL gehackte Nüsse

Zubereitung:

1. Radicchio und Römersalat putzen, waschen und mundgerechte Stücke zupfen oder schneiden. Radieschen vom Grün schneiden, waschen, putzen und in Scheiben schneiden.
2. Kresse vom Beet schneiden, Sprossen evtl. waschen. Salatzutaten auf Teller anrichten.
3. Rindersteaks trocken tupfen, in Sojasauce marinieren, in erhitztem Öl von jeder Seite kräftig anbraten, dann bei mittlerer Hitze pro Seite ca. 3-5 Min. je nach gewünschtem Gargrad weiterbraten.
4. Zutaten für das Dressing verrühren, Salatzutaten damit beträufeln.
5. Steaks in Streifen schneiden, auf dem Salat anrichten und mit gehackten Nüssen bestreut servieren.

Guten Appetit!