

Saftiges Rinderfilet in süßer Sojasauce

Nährwertangaben (pro Portion):
542 kJ / 129 kcal

Fett: **5,3 g** Eiweiß: **1 g**
Kohlenhydrate: **3,5 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

300 g Rinderfilet
1 EL Pflanzenöl
2 Knoblauchzehen
3,5 Stück Stangen Schnittlauch
Kikkoman Würzsauce für
Reis - süß

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Das Rinderfilet in 4-5 cm lange Stücke schneiden. Das Fleisch von jeder Seite anbraten. In Aluminiumfolie einwickeln und nachziehen lassen. Den Knoblauch in Scheiben schneiden und knusprig rösten. Den Schnittlauch fein schneiden. Jetzt das Fleisch aufschneiden und anrichten. Mit Kikkoman Sauce für Reis übergießen und mit den Knoblauch-Chips und dem Schnittlauch garnieren.