KIKKOMAN

Würziges Rindfleisch-Sandwich mit Gurke

Gesamtzeit **40 Min.** **15 Min.** Vorbereitungszeit **10 Min.** Kochzeit **15 Min.** Marinierdauer

Nährwertangaben (pro Portion):
2.175 kJ / 520 kcal

Fett: **22 g** Eiweiß: **33 g**
Kohlenhydrate: **45 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

240 g	Rindersteak
40 g	Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi
80 g	Salatgurke
80 g	Karotte
20 ml	Reisessig
1 EL	Honig
80 g	Kirschtomaten
2	Brioche-Brötchen
20 g	Mayonnaise
2 Handvoll	Rucola

ZUBEREITUNG

Schritt 1

240 g Rindersteak - **40 g** Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi
Steak ca. 15 Minuten in Kikkoman Chilisauce Kimchi marinieren, dann 3–4 Minuten auf beiden Seiten anbraten oder grillen. Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden.

Schritt 2

80 g Salatgurke - **80 g** Karotte - **20 ml** Reisessig - **1 EL** Honig - **80 g** Kirschtomaten
Gurke und geschälte Karotte in dünne Scheiben, Cherrytomaten in Scheiben schneiden. Mit Essig und Honig vermischen und mindestens 15 Minuten marinieren.

Schritt 3

2 Brioche-Brötchen - **20 g** Mayonnaise - **2 Handvoll** Rucola
Brötchen halbieren und leicht anrösten. Die unteren Hälften mit Mayonnaise bestreichen, dann mit den Rindfleischscheiben, Rucola, den Kirschtomaten sowie den Gurken- und Karottenscheiben belegen. Die obere Brötchenhälfte aufsetzen und Sandwiches warm oder kalt servieren.