

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.