

Rinderfiletstreifen

Zubereitungszeit **10 Minuten**
Kalorien pro Portion **150**



Zutaten für 4 Personen

Für das Fleisch:

4 EL Kikkoman Teriyaki Sauce mit geröstetem Knoblauch
2 Scheiben Rinderfilet (2 cm dick)
1 EL Erdnussöl
1 kleine rote Paprikaschote
1 Knoblauchzehe

Für den Salat:

1 Romana Salatherz
8 rote Radieschen
4 Lauchzwiebeln
1 kleine Gurke
6 Zweige Koriander
1 Limette
1 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
1 EL Sesamöl

Zubereitung:

1. 2 Esslöffel Teriyaki Sauce mit geröstetem Knoblauch mit den Rinderfiletscheiben in eine Schüssel geben und marinieren lassen. Das Gemüse zubereiten.
2. Die Radieschen, Zwiebeln und Gurke schälen und in kleine Scheiben schneiden. Die Kräuter und den Romana-Salat putzen. Alles zusammen in eine Salatschüssel geben.
3. Die Limettenschale in eine Schüssel reiben, 2 Esslöffel Limettensaft hinzufügen und mischen, natürlich gebraute Sojasauce und Sesamöl hinzugießen. Den Salat mischen und beiseite stellen.
4. Eine große Pfanne erhitzen, das Erdnussöl hineingeben und die in feine Scheiben geschnittene Paprikaschote und 2 Esslöffel Teriyaki Sauce mit geröstetem Knoblauch hinzugeben. Das Fleisch in die Pfanne geben, 1,5 Minuten auf jeder Seite braten, aus der Pfanne nehmen und in 1 cm breite Streifen schneiden. Die restliche Teriyaki Sauce in kleine Schälchen gießen.
5. Das Gemüse auf den Tellern anrichten, die Rinderfiletstreifen auf dem Gemüse verteilen, mit Koriander bestreuen und zusammen mit den kleinen Schälchen servieren. Vor dem Essen das Fleisch in die Sauce dippen.

Guten Appetit!