Roastbeefsalat Thai Style

Schweizer Fleisch
Meine Wahl.

Gesamtzeit: 1 h 25 min
Aktivzeit: 25 min
Einfach



Zutaten

für 4 Personen

600 g	Roastbeef vom Schweizer Rind
	Salz
	Pfeffer aus der Mu?hle
2 EL	HO-Sonnenblumenöl oder HOLL-Rapsöl
250 g	Cherrytomaten
1 Bund	kleiner Bund Fru?hlingszwiebeln
2	Knoblauchzehen
1 Bund	Pfefferminz
2 Stiele	Koriander
1	Bio-Limette
1	kleine rote Chilischote
2 EL	Thai-Fischsauce

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

249	kcal
36 g	Eiweiss
5 g	Kohlenhydrate
9 g	Fett

Glutenfrei
Laktosefrei

Tipp

Keine Zeit zum Kochen? Dann finden Sie in Ihrer Metzgerei ebenso feines fertig zubereitetes Roastbeef.

Zubereitung

1. Roastbeef mit Salz und Pfeffer wu?rzen und im heissen Öl von allen Seiten anbraten. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 45–55 Minuten garen. In Alufolie gewickelt ruhen lassen.

2. Tomaten waschen und klein schneiden, Fru?hlingszwiebeln putzen, waschen und fein schneiden, Knoblauch schälen und fein hacken, Pfefferminz und Koriander von den Stielen zupfen und grob schneiden. Limettenschale fein abreiben, Saft auspressen. Chili in feine Ringe schneiden.

3. Roastbeef noch lauwarm in du?nne Scheiben schneiden und mit den vorbereiteten Zutaten vermengen. Nach Belieben mit der Fischsauce und dem Limettensaft wu?rzen.

Schweizer Fleisch

Meine Wahl.

Schweiz. Natürlich.

SUISSE GARANTIE

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf schweizerfleisch.ch.