

Roastbeefsalat Thai Style



Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 1 h 25 min

 Aktivzeit: 25 min

 Einfach



Zutaten

für 4 Personen

- 600 g** Roastbeef vom Schweizer Rind
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL** HO-Sonnenblumenöl oder HOLL-Rapsöl
- 250 g** Cherrytomaten
- 1 Bund** kleiner Bund Fruhlingzwiebeln
- 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 würzen 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, Fruhlingzwiebeln 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 dünne Scheiben schneiden und mit den vorbereiteten Zutaten vermengen. Nach Belieben mit der Fischsauce und dem Limettensaft würzen.



Der feine Unterschied.

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

Schweiz. Natürlich.

