

# Reisnudel-Salat mit Rindfleisch

## Für zwei Personen

### Für das Fleisch:

250 g Rinderfilet	1 kleine weiße Zwiebel	1 kleine rote Zwiebel
1 EL Fischsauce	Ein paar Sojasprossen	Öl
$\frac{1}{2}$ EL brauner Zucker		

### Für den Salat:

$\frac{1}{2}$ Pck. Reisnudeln	1 $\frac{1}{4}$ Möhren	1/6 Kopf Eisbergsalat
$\frac{1}{2}$ Bund Frühlingszwiebeln	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	1 kleine milde Chilischote
75 g naturbelassene Erdnüsse		

### Für das Dressing:

$\frac{1}{4}$ Möhre	1 Knoblauchzehe	1 Limette
4 EL Fischsauce	1 EL brauner Zucker	

### Für das Fleisch:

Das Rindfleisch in kleine, sehr dünne Scheiben schneiden. Fischsauce mit braunem Zucker verrühren und das Fleisch damit marinieren. Kurz vor dem Anrichten in einer großen Pfanne oder im Wok das Öl erhitzen und die Rindfleischstreifen darin sehr scharf und kurz braten. Das Fleisch herausnehmen, sobald es gut ist und kurz zur Seite stellen.

Rote und weiße Zwiebel abziehen, in Spalten schneiden und in der gleichen Pfanne nun die Zwiebspalten scharf und kurz braten. Von der Hitze nehmen, die Fleischstreifen und die Sojasprossen hinzufügen und alles vermengen.

### Für den Salat:

Möhren schälen. Reisnudeln kochen und nach dem Kochen mit reichlich kaltem Wasser abzu-spülen.

Erdnüsse ohne Öl anrösten und zur Seite stellen.

Eisbergsalat waschen, trocknen und klein schneiden. Frühlingszwiebeln, Koriander, Chili und Möhren ebenfalls klein schneiden und alles miteinander mischen.

### Für das Dressing:

Knoblauch abziehen und pressen. 75 ml Wasser mit Fischsauce, braunem Zucker, dem Saft der Limette, gepressten Knoblauchzehe und der in sehr dünne Scheiben geschnittenen Möhre zu einer Sauce vermischen.

Felix Weis am 03. April 2023