



# Schichtsalat mit scharfen, asiatischen Rinderstreifen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Single geeignet wenn wieder einmal keine Zeit ist, dabei frisch und herzhaft, schnell gemacht

## Zutaten

- 400 g gut abgehangenes Rinder Huft Steak in Streifen
- 1 TL Sambal-Oelek
- 1 EL Soja Sauce
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 1 mittelgroße Zwiebel in dünnen, halben Scheiben
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Kopf Eisbergsalat, geputzt, in kaltem Wasser aufgefrischt, gut abgelaufen
- 1 Salatgurke in Scheiben
- 4 Tomaten in Scheiben
- 1/2 kleine, rote Chilischote, fein gewürfelt
- Für den Dressing:
  - 400 g Schmand
  - 4 EL Milch
  - 4 EL Weinessig
  - 1 EL grober Senf
  - 1 EL mittel scharfer Senf
  - 1 EL Honig

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst für den Dressing Schmand, Milch, Essig, Senf und Honig verrühren, nachschmecken. Den aufgefrischten Eisbergsalat in Streifen oder Blätter schneiden.

## **Schritt2**

Die Rindfleischstreifen in heißem Öl in 2 Chargen scharf anbraten, salzen, pfeffern. Ca. 4 min. mit den Zwiebeln braten, mit der Soja Sauce und Sambal-Oelek durchschwenken, glacieren.

## **Schritt3**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt4**

Die Salatzutaten abwechselnd mit den Rindfleischstreifen in einer hohen Salatschüssel anrichten, den Dressing darüber geben.

**Rezeptart:** Salatrezepte **Tags:** wenn wieder einmal keine Zeit ist

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schichtsalat-mit-scharfen-asiatischen-rinderstreifen/>