

Rindfleischspieße im Salatblatt

by Achim - Sonntag, Mai 16, 2010

<http://mundgericht.de/index.php/rindfleischspiese-im-salatblatt/>

Sehr lecker und beliebig abwandelbar. Gegessen wird das Gericht wie ein Wrap, indem Fleisch und Gemüse nach Belieben auf ein Salatblatt gegeben und dieses dann zusammengerollt wird.

Rezept für 4 Personen:

800 g Rindersteak
Sojasprossen, Tomaten- und Paprikawürfel nach Belieben
Glasnudeln

Salz und Pfeffer nach Belieben
Erdnusssoße wie im Rezept oder beschrieben.

Fleisch in Streifen schneiden und auf Holzspieße stecken.

Die Spieße mindestens 2 Stunden in der im Kühlschrank ziehen lassen.

Während dessen den Salat waschen und die Blätter lösen.

Sojasprossen waschen und mit einer Prise Salz vermengen.

Tomaten und Paprika entkernen und in kleine Würfel schneiden.

Glasnudeln mit kochendem Salzwasser übergießen und 10 Minuten ziehen lassen.

Alle Zutaten in Schüsseln füllen, Fleisch grillen und mit Erdnuss-Soße servieren.