

# Rezept

## RINDFLEISCH AUF SALAT

Gericht aus Vietnam

### Zutaten (FÜR 4 PORTIONEN)

|          |                 |
|----------|-----------------|
| 2        | Knoblauchzehen  |
| 3        | Rumpsteaks      |
| 1 TL     | Zucker          |
| 2 TL     | Kartoffelstärke |
| ca. 6 EL | Fischsauce      |
| 1 große  | Mango           |
| 3 EL     | Erdnuskerne     |
| 3-4 EL   | Erdnussöl       |
| 2-3      | Tomaten         |
| 1/4      | Eisbergsalat    |
|          | Salz            |

 20 Min | Vorbereitungszeit  
10 Min | Zubereitungszeit/Garzeit

### Zubereitung

1. Knoblauch schälen und fein hacken.
2. Fett von den Rumpsteaks abschneiden und die Steaks quer in dünne Scheiben schneiden und in einem Teil der Fischsauce und einem Teil des gehacktem Knoblauchs marinieren.
3. Mango schälen und das Fruchtfleisch würfeln, Erdnüsse hacken.
4. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch anbraten. Mango und restlichen Knoblauch mitbraten. Mit restlicher Fischsauce und Salz abschmecken.
5. Salat in eine Schüssel oder auf eine Platte geben und mit Tomatenscheiben belegen. Rindfleisch und Mango darauf anrichten und mit Erdnüssen bestreut servieren.

**Wir wünschen guten Appetit!**