

# Teriyaki Schweinesteaks mit buntem Salat

Gesamtzeit **10 Min.** 10 Min. Vorbereitungszeit

Nährwertangaben (pro Portion):

**1478 kJ / 353 kcal**

## ZUTATEN

4 Portion(en)

- 2** grosse Karotten
- 2** grosse Zucchini
- 150 g** grüne Bohnen, gegart
- Salz
- 4** Schweine-Nackensteaks
- 4 EL** Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce mit Honig
- 1 EL** Orangensaft
- 1 EL** Sonnenblumenöl
- 1 EL** Sesamkörner

**Ausserdem:**

Holzspiesse

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Karotten schälen und waschen, Zucchini waschen und putzen. Beides mit Hilfe eines Spiralschneiders in Spiralen schneiden. Bohnen zugeben und mit Karotten und Zucchini beiseite stellen.

### Schritt 2

Nackensteaks in grosse Würfel (ca. 2 x 2 cm) schneiden, auf 4 Spiesse reihen und mit 2 EL Teriyaki BBQ-Sauce bestreichen. Spiesse auf dem Holzkohlegrill über glühenden Kohlen ca. 5 Minuten grillieren, zwischendurch wenden und mit übriger Sauce bestreichen.

### Schritt 3

Saft, Öl und Sesam verrühren und mit Gemüsestreifen und Bohnen vermengen. Grillspiesse mit Salat und Teriyaki-BBQ-Sauce zum dippen servieren.