

Würziges Rindfleisch-Sandwich mit eingelegtem Gemüse

Gesamtzeit **40 Min.** 15 Min. Vorbereitungszeit 10 Min. Kochzeit 15 Min. Marinierdauer

Nährwertangaben (pro Portion):
2'175 kJ / 520 kcal

Fett: **22 g** Eiweiss: **33 g**
Kohlenhydrate: **45 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

240 g	Rindssteak
40 g	<u>Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi</u>
80 g	Salatgurken
80 g	Karotten
20 ml	Reisessig
1 EL	Honig
80 g	Cherrytomaten
2	Brioche-Brötchen
20 g	Mayonnaise
2 Handvoll	Rucola

ZUBEREITUNG

Schritt 1

240 g Rindssteak - **40 g** Kikkoman scharfe
Chilisauce für Kimchi

Steak ca. 15 Minuten in Kikkoman Kimchi
Chilisauce marinieren, dann 3–4 Minuten auf
beiden Seiten anbraten oder grillieren. Das Fleisch
in dünne Scheiben schneiden.

Schritt 2

80 g Salatgurken - **80 g** Karotten - **20 ml** Reisessig
- **1 EL** Honig - **80 g** Cherrytomaten

Gurken und geschälte Karotten in dünne Scheiben,
Cherrytomaten in Scheiben schneiden. Mit Essig
und Honig vermischen und mindestens 15 Minuten
marinieren.

Schritt 3

2 Brioche-Brötchen - **20 g** Mayonnaise - **2
Handvoll** Rucola

Brötchen halbieren und leicht anrösten. Die
unteren Hälften mit Mayonnaise bestreichen, dann
mit den Rindfleischscheiben, Rucola, den
Kirschtomaten sowie den Gurken- und
Karottenscheiben belegen. Die obere
Brötchenhälfte aufsetzen und Sandwiches warm
oder kalt servieren.