

## Thai Rindersteaks mit Mango

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### Zutaten

2 Portionen

---

400 g	Filetsteak	1 EL	Sesamöl
1 EL	Sojasoße	3	Knoblauchzehen
	Öl	1	Mango
25 g	Erdnüsse	1 -2	Bund Minze
200 ml	Limettensaft	2 EL	Fischsoße
1 EL	brauner Zucker	2	grüne Chili
3	kleine Gurken	4	Radieschen
5	Maiskölbchen	2 süße	Chili
2	Möhren	10 g	Lauchsprossen

### Zubereitung

---

Gurken und Möhren in dünne Streifen, die Radieschen in Scheiben schneiden. Eine Mango und 2 süße Chili Paprika grob würfeln und die Maiskölbchen halbieren und alles mit den Lauchsprossen mischen.

Nun den braunen Zucker in Sesamöl, Fischsauce und Limettensaft auflösen und das Dressing über den Salat gießen und unterrühren.

In einer Pfanne mit heißem Öl die halbierten grünen Chilis braten und herausnehmen.

Darauf in diesem aromatisierten Öl das in Streifen geschnittene Fleisch braten und die Sojasoße zugeben und einköcheln lassen.

Dieses mit dem Salat servieren und mit gehackten Erdnüssen sowie mit den gebratenen Chilis anrichten.