

Würziges Rindfleisch-Sandwich mit Gurke

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	Rindersteak
40 g	<u>Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi</u>
80 g	Salatgurke
80 g	Karotte
20 ml	Reisessig
1 EL	Honig
80 g	Kirschtomaten
2	Brioche-Brötchen
20 g	Mayonnaise
2 Handvoll	Rucola

ZUBEREITUNG

Schritt 1

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

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

Schritt 2

80 g Salatgurke - **80 g** Karotte - **20 ml** Reisessig -
1 EL Honig - **80 g** Kirschtomaten

Die Gurke sowie die geschälte Karotte in feine
Scheiben schneiden. Die Kirschtomaten ebenfalls
zerkleinern und alles in eine Schüssel geben. Mit
Essig und Honig vermengen und mindestens 15
Minuten durchziehen lassen.

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.