



Thailändischer Rindfleisch-Mango-Salat

Zutaten

Fertiger Pflück- oder Baby-Salat (z.B. mit Baby-Spinat, Rucola, Feldsalat, o.ä.)
Rindfleisch (z.B. Rumpsteak)
Reife Mango
Frühlingszwiebeln
Hoch erhitzbares Öl zum Anbraten (z.B. Rapsöl)
Weißer Balsamico
Koriandergrün (frisch)
Salz
Fein geschroteter Chili

Zubereitung

- Fertigen Pflücksalat in eine Schüssel geben
- Rindfleisch in kleine Streifen schneiden
- Frühlingszwiebeln schneiden
- Mango zubereiten und in kleine Würfel schneiden
- Rindfleisch scharf anbraten und durchgaren
- Dressing zubereiten: 2/3 Öl, 1/3 Essig, etwas Salz und etwas Chili
- Frischen Koriander hacken

Anrichten

Gebratenes Rindfleisch, Mango und Frühlingszwiebeln auf Salat verteilen, mit Dressing übergießen und alles etwas vermischen. Anschließend etwas Koriandergrün darauf verteilen und servieren