

Rindsfilet mit Cashewnüssen, Zwiebelgrün und Tomaten

Schön bunte, asiatische Lustbarkeiten!

La Mise en Place:

1 Knoblauchzehe, 1 Peperoncino, 1 Stängel Zitronengras, 1 Stück Ingwer, 12 Cashewnüsse, 300 g Rindsfilet, 2 EL Sojasosse, 2 Frühlingsschneepflanzen, 2 Tomaten, 1 Bund Koriander, Nussöl, 2 EL Tomatenpüree

Die Vorbereitung:

Für den Gewürz-Mix Knoblauch, Peperoncino, Zitronengras und Ingwer zusammen ganz fein schneiden. Cashewnüsse grob hacken. Das Rindsfilet in feine Scheibchen schneiden und mit Sojasosse mischen. Das schöne Grün der Frühlingsschneepflanzen in Ringlein und die Tomaten in dünne Spalten schneiden. Koriander fein schneiden.

Die Zubereitung am Herd:

Cashewnüsse trocken rösten.

Im Wok Nussöl erhitzen und das Fleisch darin schön braten. Herausnehmen. Im Bratsatz Gewürz-Mix, Tomaten und Tomatenpüree anrösten. Zwiebelgrün und Fleisch dazu geben und gut heiss werden lassen.

Die Vollendung:

Mit Cashewnüssen und Koriander bestreuen und servieren.

Das passt dazu:

China- oder Currynudeln oder Basmati

