

### ***Zutaten für 3 Portionen***

- 500 g Roastbeef-Streifen
- 1 gelbe, rote und grüne Paprika in Streifen
- 1 Staudensellerie
- 1 Broccolikopf
- 3 Frühlingszwiebel
- 1 Salatkopf

### **Marinade:**

- 2 EL Sojasoße
- Einige Spritzer Tabasco
- Süßstoff flüssig
- Zitronensaft
- Pfeffer, Chili aus der Mühle

## ***Lauwarmer Salat von mariniertem Roastbeef mit Gemüse***

Alle Zutaten für die Marinade verrühren und die Roastbeef-Streifen darin 3 Std. im Kühlschrank marinieren. Zwischendurch umrühren. Wok oder große Teflonpfanne erhitzen. Roastbeef aus der Marinade nehmen und in der Pfanne ca. 3 min. anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und das Gemüse 1-2 min. anbraten. Marinade darüber geben und kurz einkochen lassen.

Den gewaschenen Salat auf 3 Tellern verteilen, das Gemüse mit der Marinade und den Roastbeef-Streifen darüber geben.

Ihrer Familie reichen Sie noch Pita- oder Naan-Brot als Beilage dazu.

Guten Appetit!