***Zutaten für 3 Portionen***

* 500 g Roastbeef-Streifen
* 1 gelbe, rote und grüne

Paprika in Streifen

* 1 Staudensellerie
* 1 Kopf Brokkoli
* 3 Frühlingszwiebel
* 1 Salatkopf
* 1-2 EL Öl

**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 mit dem Öl 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!