



Gebratenes Rindfleisch (Sambal Goreng Daging)

Zutaten

- 400 g Rinderbraten, Rücken
- 40 g Frühlingszwiebeln
- 100 g Tomaten
- 1 rote Chilischote(n)
- 100 g Cashewkerne
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 1 EL Palmzucker
- 1 Beutel MAGGI Food Travel Fix für Gebratene Nudeln

Zubereitung

1. Rindfleisch waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Tomaten waschen, den Blütenansatz entfernen und in Würfel schneiden. Chilischote waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in dünne Streifen schneiden.
2. Cashewkerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten und herausnehmen. In der Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Die Fleischwürfel darin braten und herausnehmen. Frühlingszwiebeln, Tomaten und Chili in die Pfanne geben und kurz anbraten. Palmzucker zugeben und schmelzen lassen.
3. Das Fleisch und die Nüsse wieder zugeben. MAGGI Food Travel Fix für Gebratene Nudeln darüber streuen und heiß werden lassen. Dazu schmeckt Reis.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	15 g
Energie	348 kcal
Fett	19 g
Protein	29 g

🕒 35 Minuten

⊕ 4 Portionen