

# Rindfleisch-Papaya-Salat mit Akazienhonig-Vinaigrette

**Für vier Personen**

**Für das Rinderfilet:**

300 g Rinderfilet                      Chili                      Salt Flakes, Öl

**Für die Glasnudeln:**

1 Pck. Glasnudeln                      2-3 Limetten                      Ca. 2 TL Akazienhonig

1 Bund Koriander                      Sojasoße                      Sesamöl

**Für den Salat:**

1 Papaya                      1 Avocado                      1 Handvoll Erdbeeren

Erdnüsse                      Parmesan

**Für das Rinderfilet:**

Das Rinderfilet in Scheiben schneiden und salzen.

Eine Pfanne erhitzen und das Rinderfilet darin scharf anbraten.

Anschließend mit Chili und Salt Flakes würzen. Das Rinderfilet aus der Pfanne nehmen und in Streifen schneiden.

**Für die Glasnudeln:**

Die Glasnudeln nach Packungsanleitung zubereiten.

Den Saft der Limetten auspressen und mit etwas Akazienhonig, Sojasoße und Sesamöl vermischen und nach Geschmack würzen. Eine gute Handvoll Glasnudeln in die Marinade geben und gut vermischen. Den gehackten Koriander dazugeben.

**Für den Salat:**

Die Papaya in Würfel schneiden und mit den Erdnüssen (und etwas geriebenem Parmesan) zu dem Glasnudelsalat geben. Den Salat nochmals mit Honig abschmecken.

Die Avocado und die Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden und auf einem Teller anrichten. Darauf den Glasnudelsalat geben und die Rinderfiletscheiben darüber legen.

Cornelia Poletto am 06. Mai 2017