



## GEGRILLTES BÜFFELFILET MIT JASMINREIS-GEMÜSE-SALAT

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

### BÜFFELFILET

800 g Büffelfilet, 10 Stangen Zitronengras

**WIBERG Würzung:** Natives Oliven-Öl Extra, Steak-Pfeffer

### JASMINREIS-GEMÜSE-SALAT

250 g Jasminreis, 10 Reisblätter, 200 g Paprika bunt, 150 g Jungzwiebeln, 150 g Brokkoli, 150 g Karotten, 150 g Staudensellerie

**WIBERG Würzung:** Ursalz Gemüse-Bouillon BIO, Ursalz pur fein, Pilz-Aroma, Pfeffer weiß gemahlen, Sesam-Öl, Balsamico Weißwein-Essig

### GARNITUR

WIBERG Chilli-Fäden, WIBERG Dip-Sauce Süß-Sauer

ZUBEREITUNG

### BÜFFELFILET

Büffelfilet portionieren und auf das Zitronengras speißen. Anschließend in Nativem Oliven-Öl Extra grillen und mit Steak-Pfeffer würzen.

### JASMINREIS-GEMÜSE-SALAT

Den Jasminreis in Ursalz Gemüse-Bouillon BIO kochen. Reisblätter einweichen, in die gewünschte Form bringen (z.B. über eine Tasse stülpen) und bei 180 °C backen. Gemüse in Würfel oder Rauten schneiden, in Salzwasser knackig garen und mit dem Jasminreis sowie den restlichen Zutaten zu einem würzigen Salat verarbeiten. Im Reisblatt anrichten und mit Chilli-Fäden garnieren. Die Dip-Sauce Süß-Sauer dazu servieren.