

## Saftiges Rinderfilet in süßer Sojasauce

Zubereitungszeit **10 Minuten**

Kalorien pro Portion **130**



### Zutaten für 4 Personen

300 g Rinderfilet  
1 EL Pflanzenöl  
2 Knoblauchzehen  
4 Stangen Schnittlauch  
Kikkoman Sauce für Reis

### Zubereitung:

1. Das Rinderfilet in 4-5 cm lange Stücke schneiden. Das Fleisch von jeder Seite anbraten. In Aluminiumfolie einwickeln und nachziehen lassen.
2. Den Knoblauch in Scheiben schneiden und knusprig rösten. Den Schnittlauch fein schneiden. Jetzt das Fleisch aufschneiden und anrichten.
3. Mit Kikkoman Sauce für Reis übergießen und mit den Knoblauch-Chips und dem Schnittlauch garnieren.

Guten Appetit!