

Geschnetzeltes Roastbeef in Sahnesoße auf Reis

Zubereitung: 30 Minuten

Für 4 Personen:

160 g Langkornreis
400 g gebratenes Roastbeef
(fertig gekauft)

Für die Soße:

2 EL Butter
2 EL Mehl
1 Becher Sahne
4 EL Tomatenmark
Salz, schwarzer Pfeffer

Außerdem:

Paprika (edelsüß)
2 Tomaten

So wird's gemacht:

Reis nach Anweisung kochen.

Roastbeef schnetzeln.

Für die Soße Butter erhitzen, das Mehl darin anschwitzen. Sahne unter Rühren hineingeben. Mit Tomatenmark, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Roastbeefstreifen in der Soße erhitzen.

Den Reis auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Mit Paprikapulver bestäuben. Das Geschnetzelte in die Mitte geben und mit den gewürfelten Tomaten garniert servieren

