

Asia Wok mit Hendlgeschnetzeltem und Reis

Zutaten (4 Portionen):

750g TK-Asia Gemüse
400g Hendlgeschnetzeltes
Hendlgewürz
Ingwer
2 Knoblauchzehen
1 TL Samba Oelek
½ TL Turboscharfes Gewürz
2 EL Sojasauce
3 EL Sesamöl
1 Packl Reis
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Hendlgeschnetzeltes mit Gewürz, bissl geriebenem Ingwer und Sojasauce marinieren und durchziehen lassen.

Reiswasser erhitzen.

Pfanne mit Sesamöl erhitzen, Hendlgeschnetzeltes scharf anbraten und in eine Schüssel geben.
TK-Gemüse in die Pfanne und anbraten und dünsten.

10 Minuten Reisbeutel in den Topf.

Gehackten Knoblauch, Sojasauce, Turbogewürz und Samba Oelek irgendwann mit ins Gemüse mischen und sowieso immer wieder durchrühren.

