Rezept

Ingwer-Fleisch

Ein Rezept von Ingwer-Fleisch, am 27.04.2024

Zutaten

- **450 g** asiatische TK-Gemüsemischung
- **2** Schweineschnitzel (ca. 250 g)
- **1** getrocknete Chilischote
- **2 EL** Öl
- **1** Knoblauchzehe
- **1 TL** Zucker
- **1** großes Stück frischer Ingwer (ca. 40 g)
- **2 EL** helle Sojasauce

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

Zubereitung

1. Das Gemüse aus der Packung nehmen. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Schnitzel längs halbieren, dann quer in feine Streifen schneiden. Das Fleisch mit Knoblauch und Zucker mischen, die Chilischote dazubröseln. Ingwer schälen, auf der Gemüsereibe grob raspeln.

2. 1 EL Öl in einer beschichteten Pfanne oder einer Wokpfanne erhitzen. Das Fleisch darin 2 Min. braten, herausnehmen und mit Alufolie abgedeckt beiseitestellen.

3. 1 EL Öl in der Pfanne erhitzen, Ingwer und Gemüse darin bei mittlerer Hitze unter Rühren 4-5 Min. braten. Fleisch und Sojasauce dazugeben, noch 3-4 Min. kochen lassen. Die Fleischpfanne mit Sojasauce abschmecken.