



Schweinegeschnetzeltes auf Glasnudeln

mit gebratenem Pak-Choi-Gemüse



20-30min



2 Personen

Ein flottes Festmahl tischst du heute mit in Ingwer und Sojasauce gebratenem Gemüse aus Pak Choi, Paprika und Rüben auf, das sich bestens mit schmackigem Schweinegeschnetzelten versteht. Einen nahrhaften Unterbau bilden hauchdünne Vermicelli-Nudeln: Sie werden in Sesamöl und aromatischen Lauchzwiebeln geschwenkt und sind nicht nur im Nu auf deinem Teller, sondern auch genauso schnell wieder vertilgt. Bingo!

- 100g Vermicelli-Glasnudeln
- 1 Stück Ingwer
- 50ml Sojasauce ^{1,6}
- 1 Packung
Schweinegeschnetzeltes
- 1 Karotte
- 1 grüne Paprika
- 1 Zwiebel
- 1 Baby-Pak-Choi
- 10g Schnittknoblauch
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Päckchen geröstetes Sesamöl

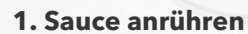
11

- 1 Päckchen Maisstärke

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

- kleiner Topf
- mittelgroße Pfanne oder Wok
- Küchenreibe
- Sieb

Energie 628kcal, Fett 25.7g,
Kohlenhydrate 65.5g, Eiweiß 29.8g



4. Nudeln kochen

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**



5. Gemüse garen

3. Gemüse schneiden

6. Fertigstellen & servieren

Die **Sauce** und die **Paste** unter das **Gemüse** rühren und etwas eindicken lassen. Das **Fleisch**, den **grünen Teil des Pak Choi** und **3/4 des Schnittknoblauchs** zugeben, vermengen und mit Pfeffer abschmecken. Die **Glasnudeln** auf Teller verteilen, das **Schweinegeschnetzelte** darauf anrichten und mit dem **restlichen Schnittknoblauch** garniert servieren.