



## Chinesische Rindfleischpfanne

mit pfeffriger Sauce und Reis



20-30min



3-4 Personen

Die schnell zubereitete Rindfleischpfanne wartet mit knackig gebratener Paprika und Zucchini auf und verführt mit einer süß-würzigen Sauce, die mit Pfeffer verfeinert wird. Dazu gibt es leckeren Basmatireis. Nicht umsonst wünscht man in China „man man chi“ – Iss langsam!



## Was du von uns bekommst

- 300g Basmatireis
- 2 Zucchini
- 3 gelbe Paprika
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Packungen Rindergeschnetzeltes
- 100ml Sojasauce <sup>1,6</sup>
- 1 Päckchen schwarze Pfefferkörner

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL Honig
- Salz
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Mörser und Stößel
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 663kcal, Fett 23.1g, Kohlenhydrate 76.7g, Eiweiß 36.3g



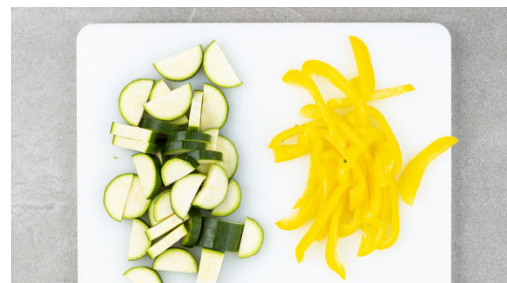
### 1. Reis kochen

In einem mittelgroßen Topf 600ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb unter fließendem Wasser abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Den **Reis** in das kochende Wasser geben und bei niedrigster Hitze abgedeckt 10-12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr abgedeckt ziehen lassen.



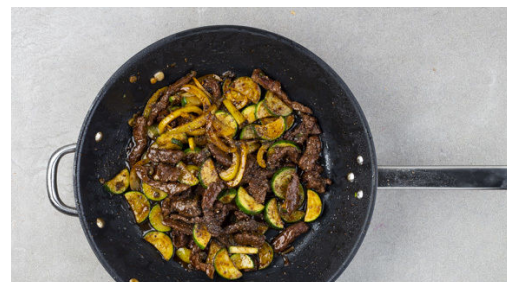
### 4. Gemüse anbraten

Die **Zucchini** und die **Paprika** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei starker Hitze 3-5Min. scharf anbraten. Inzwischen die **Pfefferkörner** in einem Mörser fein zerstoßen oder mit einer Mühle frisch mahlen. Das **Gemüse** aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller beiseitestellen, die Pfanne nicht auswaschen.



### 2. Gemüse schneiden

Die **Zucchini** der Länge nach halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden.



### 5. Fleisch anbraten

Das **Fleisch** trocken tupfen und in der Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei starker Hitze ca. 1Min. rundum scharf anbraten. Die **weißen Lauchzwiebelringe** dazugeben und kurz mitbraten, dann **2/3 der Sojasauce** und 2EL Honig unterrühren, nach Geschmack kräftig mit dem **Pfeffer** würzen und alles weitere 1-2Min. braten. Die **Zucchini** und die **Paprika** untermengen.



### 3. Lauchzwiebeln schneiden

Den **weißen Teil der Lauchzwiebeln** in dünne Ringe, den **grünen Teil** schräg in dünne Streifen schneiden.



### 6. Anrichten und servieren

Die **Rindfleischpfanne** auf dem **Reis** anrichten und mit den **übrigen Lauchzwiebeln** garniert servieren.