



Chinesische Rindfleischpfanne

mit pfeffriger Sauce und Reis



20-30min



2 Personen

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

Was du von uns bekommst

- 150g Jasminreis
- 1 Zucchini
- 1 gelbe Paprika
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Packung Rindergeschnetzeltes
- 50ml Schwarze Bohnensauce ^{1,6}

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Honig
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- kleiner Topf mit Deckel
- große Pfanne oder Wok
- 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 633kcal, Fett 21.7g, Kohlenhydrate 80.8g, Eiweiß 28.9g



1. Reis kochen

In einem kleinen Topf 300ml 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 Hitzzufuhr abgedeckt ziehen lassen.



2. Gemüse schneiden

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



3. Lauchzwiebel schneiden

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



4. Gemüse anbraten

Die **Zucchini** und die **Paprika** in einer großen Pfanne oder einem Wok mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze 3-5Min. scharf anbraten. Das **Gemüse** aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller beiseitestellen, die Pfanne nicht auswaschen.



5. Fleisch anbraten

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



6. Anrichten und servieren

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