



Low Carb V2: Bio-Rindergeschnetzeltes

auf pikantem Paprika-Linsen-Gemüse



30-40min



3-4 Personen

Eine schnelle Paprika-Linsen-Pfanne, die pikant-süß abgeschmeckt wird, begleitet gemeinsam mit ebenfalls raffiniert gewürzter Zucchini das zarte Bio-Rindergeschnetzelte. Viel Abwechslung auf dem Teller, aber ein stimmiges Ganzes - und sogar noch Low Carb!

Was du von uns bekommst

- 2 Packungen Bio-Rindergeschnetzeltes
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Zucchini
- 2 Paprika
- 10g Petersilie
- 2 Dosen Bio-Linsen
- 2 Päckchen Sriracha-Sauce
- 1 Päckchen Madras-Currypulver

10

Was du zu Hause benötigst

- 1 EL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- 2 große Pfannen

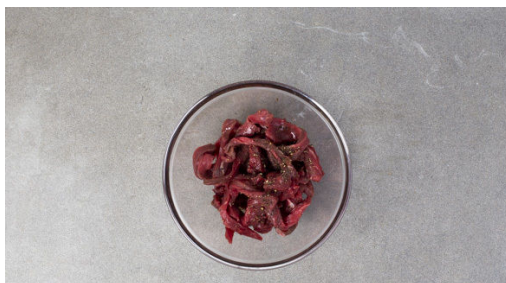
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 476kcal, Fett 18.6g, Kohlenhydrate 35.3g, Eiweiß 39.6g



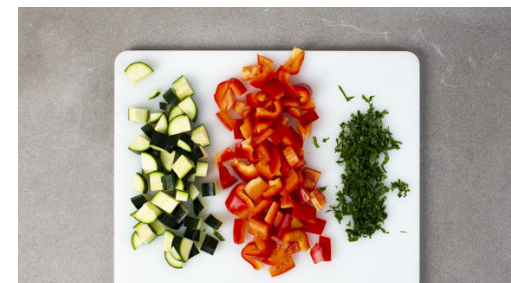
1. Fleisch vorbereiten

Das **Fleisch** trocken tupfen und mit 1 EL Olivenöl vermengen.



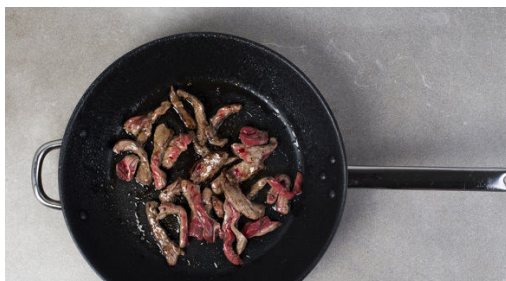
2. Zwiebeln schneiden

Die **Zwiebeln** schälen und halbieren, **zwei Hälften** in kleine Würfel, die **übrigen Hälften** in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



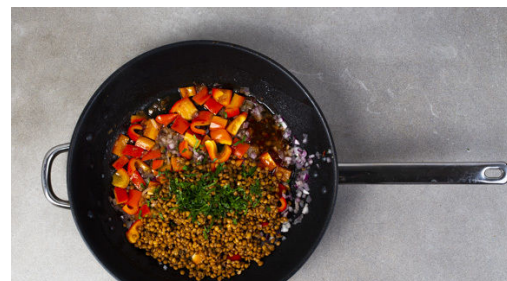
3. Gemüse vorbereiten

Die **Zucchini** der Länge nach vierteln und in ca. 1cm kleine Stücke schneiden. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 1cm kleine Würfel schneiden. Einige **Petersilienblätter** für die **Garnitur** abzupfen und beiseitelegen, die **übrige Petersilie samt Stängeln** fein hacken.



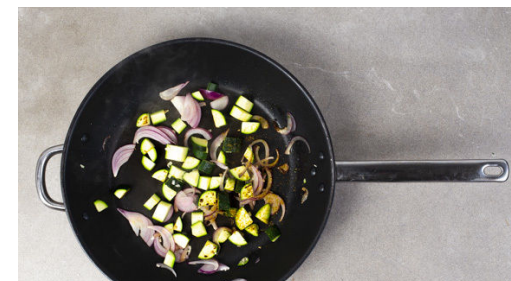
4. Fleisch braten

Das **Fleisch** in einer großen Pfanne bei starker Hitze 2-3Min. rundum scharf anbraten. Mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen, auf einem Teller beiseitestellen und abgedeckt warm halten.



5. Linsengemüse zubereiten

Die **Zwiebelwürfel** und die **Paprika** in derselben Pfanne mit 1 EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 1-2Min. anschwitzen. Die **Linsen samt Flüssigkeit**, die **Sriracha-Sauce** und 1 EL Honig unterrühren und alles 3-5Min. köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Das **Gemüse** mit 1-2 TL Essig sowie Salz und Pfeffer abschmecken und die **gehackte Petersilie** unterheben.



6. Zucchini Gemüse zubereiten

Die **Zucchini** in einer zweiten großen Pfanne mit 2 EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Die **Zwiebelstreifen** und den **Knoblauch** dazugeben, mit dem **Currypulver** und Salz nach Geschmack würzen und alles weitere 2Min. braten. Das **Paprika-Linsen-Gemüse** mit dem **Fleisch** und dem **Zucchini Gemüse** anrichten und mit den **Petersilienblättern** garniert servieren.