



Daikon-Gemüse aus dem Wok

Zutaten

- 150 g Daikon-Rettich
- 90 g Möhren
- 40 g Frühlingszwiebeln
- 3 cm Ingwer
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 200 g Schweinefleisch a.d. Keule
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 1 EL Reiswein
- 300 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Food Travel Fix für China-Pfanne Chop Suey
- 3 Stängel Koriander

Zubereitung

1. Daikon-Rettich und Möhren putzen, waschen, schälen und in Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Ingwer und Knoblauchzehe schälen und in kleine Würfel schneiden. Schweinefleisch waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden.
2. In einem Wok THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Fleisch zusammen mit Ingwer und Knoblauch anbraten. Aus dem Wok nehmen. Daikon-Rettich und Möhre in den Wok geben und anbraten.
3. Reiswein und Wasser zugießen. Maggi Fix für Chinapfanne Chop Suey einrühren und zum Kochen bringen. Fleisch wieder zugeben und die Frühlingszwiebeln zufügen. Bei geringer Wärmezufuhr ca. 5 Min. kochen.
4. Koriander waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und hacken. Das Daikon-Gemüse auf Tellern anrichten und mit Koriander garniert servieren. Dazu passt Basmati-Reis.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	23 g
Energie	371 kcal
Fett	20 g
Protein	21 g

🕒 35 Minuten

⊕ 2 Portionen