



## Pfeffrige Asia-Pfanne

### Zutaten

- 150 g Mie Nudeln
- 100 g Möhren
- 150 g gelbe Paprikaschoten
- 3 cm Ingwer
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 200 g Schweinegeschnetzeltes
- 0,5 TL 5-Gewürze-Pulver
- 50 ml Pflaumenwein
- 200 ml Wasser
- 1 Päckchen Maggi Pfeffer Sauce, 2er Pack
- 2 Stängel Petersilie
- 20 g Cashewkerne
- etwas Salz

### Zubereitung

1. Mie Nudeln nach Packungsangabe zubereiten.
2. Möhren putzen, waschen, schälen und in Streifen schneiden. Paprikaschoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Streifen schneiden. Ingwer schälen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauchzehe(n) schälen und in kleine Würfel schneiden.
3. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Schweinegeschnetzeltes zugeben und rundherum anbraten. Mit Salz und 5-Gewürze-Pulver würzen und herausnehmen. Gemüse in der Pfanne bissfest andünsten. Knoblauch und Ingwer zugeben und mitdünsten. Das Fleisch wieder zugeben und mit Pflaumenwein ablöschen.
4. Wasser zugießen, MAGGI Pfeffersauce einrühren und zum Kochen bringen. Bei geringer Wärmezufuhr ca. 5 Min. kochen.
5. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und hacken. Cashewkerne grob hacken und zusammen mit der Petersilie über das Gericht streuen. Die Asia-Pfanne mit den Mie Nudeln servieren.

### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	70 g
Energie	613 kcal
Fett	18 g
Protein	38 g

🕒 32 Minuten

⊕ 2 Portionen