



Pak Choi Beef Teriyaki

Zutaten

- 500 g Rindfleisch
- 300 g rote Paprikaschoten
- 300 g Baby Pak Choi
- 140 g Frühlingszwiebeln
- 1 Small MAGGI Magic Asia Sauce Teriyaki
10 Min. Sauce
- 2 EL THOMY Reines Rapsöl

Zubereitung

1. Rindfleisch waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Paprikaschote waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Streifen schneiden. Baby Pak Choi putzen, waschen, den Strunk entfernen, halbieren und in breite Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in Ringe schneiden.
2. In einer beschichteten Pfanne Öl heiß werden lassen. Rindfleisch darin ca. 2-3 Min. braten. Paprika, Baby Pak Choi und Frühlingszwiebeln dazugeben und bei mittlerer Wärmezufuhr ca. 3 Min. braten.
3. Sauce zugeben und ca. 3 Min. bei mittlerer Wärmezufuhr heiß werden lassen. Dazu passt Basmatireis.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	21 g
Energie	388 kcal
Fett	388 kcal
Protein	34 g

🕒 11 Minuten

⊕ 4 Portionen