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 Fix für Chinapfanne 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 China-Pfanne »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

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

35 Minuten

2 Portionen

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de