

Schweinefleisch Hoisin

für 1 Person

Vorbereitungszeit

10 Minuten

Kochzeit

10 Minuten aktiv, 0 Minuten passiv

Menukosten ca.

Chf. 4.10

Nährwert pro Rezept

230 Kcal, 31% Fett, 4 KH

Zutaten

5 cl Erdnussöl

20 g Karotten, feine Streifen

20 g rote Zwiebeln, feine Streifen

4 g Pak Choi (Senfkohl), feine Streifen

20 g Zucchini, feine Streifen

10 g Lauch, feine Streifen

1

Öl erhitzen

Gemüse der Reihe nach zugeben
und andünsten

10 cl Hoisin Sauce

10 cl Gemüsebouillon (RL Gewürz)

10 cl Sojasauce

2

ablöschen und auffüllen

5 cl Sonnenblumenöl

100 g Schweinegeschnetzeltes

3

separat anbraten
zum Gemüse geben
5 Min. mitkochen

2 - 5 g Maizena

4

abbinden

Peking (RL Gewürz)

5

nach Belieben würzen