

# Pikante Fleischstreifen & Paprikagemüse

für 1 Person

Vorbereitungszeit

10 Minuten

Kochzeit

10 Minuten aktiv, 60 Minuten passiv

Menukosten ca.

Chf. 6.40

Nährwert pro Rezept

390 Kcal, 22 g Fett, 10 g KH

---

Zutaten

## Marinade

1 cl Sojasauce

1 g Knoblauch, fein hacken

2 cl Sesamöl

1 g Zucker

3 cl Zitronensaft

2 g Tamarindenmark

Scharfmacher (RL Gewürz)

**1** zusammen verrühren  
Scharfmacher für die gewünschte Schärfe

140 g Schweinefleisch, in Steifen

**2** 1 Stunde marinieren

1 cl Sonnenblumenöl

140 g Schweinefleisch, mariniert

2 g Ingwer, hacken

3 g Zitronengras, hacken

100 g gemischte Peperoni, Streifen

25 g Zwiebeln, Streifen

**3** Öl erhitzen, Zutaten nach und nach zugeben  
und anbraten

5 cl Wasser

2 g Thaiwok (RL Gewürz)

2 g Maizena

**4** ablöschen, würzen und abbinden