

# Kochen mit Klaus

## Chinakohlpfanne mit Chili-Fleisch (🌶️🌶️)

### Zutaten: (Für 5 Personen)

- 600 g Schweineschnitzel, 2 Knoblauchzehen, 25 g Ingwer, 1-2 Chilis,
- 1 EL Zitronensaft, 10 EL Soja-Sauce, Sesamöl, 2 Zwiebeln,
- 1 kg Chinakohl, 5 Lauchzwiebeln, 250 g Paprika-Mix, 3 EL Stärke
- 1 Glas Mungobohnenkeime, 100 g Cashewkerne

### Zubereitung:

1. Fleisch in Streifen schneiden. Chili, Knobi u. Ingwer fein hacken, mit Zitronensaft u. je 5 EL Sojasauce u. Öl verrühren, Fleisch darin gekühlt über Nacht marinieren lassen.



2. Kohl putzen u. quer in 1 cm breite Streifen, Zwiebel in Achtel, Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Paprika grob würfeln. Sprossen abgießen.



3. Fleisch mit Marinade im heißen Wok oder Pfanne scharf anbraten u. mit Fleischsaft herausnehmen. Zwiebeln in heißem Öl anbraten, Kohl zugeben u. unter Rühren zusammenfallen lassen. Paprika mitbraten. Fleisch zufügen u. ca. 10 Min. garen. Keime u. Cashewkerne zufügen u. 5 Min. mitbraten, mit übriger Sojasauce würzen. Stärke mit Flüssigkeit aus der Pfanne anrühren, Sauce damit andicken.



*Tipp des Chaoten:* Dazu *Basmati-Reis* genießen.

