

# Kochen mit Klaus

## Schweinegeschnetzeltes mit Erdnüssen (🌶️)

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 2 rote Zwiebeln, 3 Lauchzwiebeln, 15 g Ingwer, 1 Chilischote,
- 500 g Schweinegeschnetzeltes, Erdnussöl, gem. Schwarzkümmel,
- gem. Koriander, 150 ml Chili-Knoblauchsauce, Sojasoße,
- 750 g TK-Asia-Gemüse, 250 g Wok-Nudeln, Erdnüsse

### Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebeln achteln, Chili fein hacken. Ingwer klein würfeln. Lauchzwiebeln in breite Ringe schneiden.



2. Fleisch im heißen Öl anbraten, mit Koriander, Schwarzkümmel, Pfeffer würzen u. herausnehmen. Zwiebeln u. Chili im Bratfett anbraten, TK-Gemüse, Ingwer u. Lauchzwiebeln zugeben, einige Min. mitbraten. Gemüse mit Chili-Knoblauchsauce u. 8 EL Sojasoße würzen, Wok-Nudeln mit 100 ml heißem Wasser unterheben. u. abgedeckt einige Min. garen. Fleisch unterheben u. 10 Min. köcheln lassen.



3. Ca. 50 g Erdnüsse unterheben u. das Geschnetzelte mit den Nudeln u. Nüssen bestreut servieren.



*Tipp des Chaoten: Lecker, sehr zu empfehlen!*

