Diener

Die Küche

# Asia/ Wok-Gericht

https://www.diener.cc/rezepte/asia-wok-gericht/

- Rindfleisch ( Filet, Beiried, Hüfte) in grobe Streifen geschnitten
- Singapurnudeln
- Bambussprossen, Sojasprossen, Karotten, Zuckerschoten, Pilze, Frühlingslauch,  Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, Zitronengras, Chillisoße, Sojasoße, Sesamöl, Essig

Nudeln in Schüssel geben, mit kochendem Wasser übergießen, 3-5 min. zugedeckt ziehen lassen (zwischendurch umrühren) – abseihen.
Gemüse in Streifen schneiden, Knoblauch, Ingwer und Zitronengras klein schneiden. Im Wok Öl erhitzen, die Knoblauch-Ingwer-Zitronengras Mischung kurz anrösten, Fleisch dazugeben kurz mitbraten, Gemüse dazu geben und beim Anbraten immer wieder umrühren. Die Nudeln dazugeben, durchschwenken und mit den Würzsoßen abschmecken. Beim Anrichten frischen Koriander darüberstreuen.

---

**Diener Glas GesmbH & Co KG**
Hauptplatz 30, 8570 Voitsberg
Telefon: 03142 / 22 252
E-Mail: office@diener.cc