

Bunte Gemüsepfanne mit Erdnusssauce



► Beschreibung

Farbenfrohes Wokgericht mit cremiger Erdnusssauce, leicht asiatisch.

► Zutaten

- 2 Karotten
- 1 Paprika
- 1 Zucchini
- 1 rote Zwiebel
- 150 g Sojaschnetzel (oder Tofu)
- 3 EL Erdnussbutter
- 2 EL Sojasauce
- 1 EL Ahornsirup
- 1 TL Ingwer, frisch gerieben
- 1 Knoblauchzehe
- 150 ml Kokosmilch

► Zubereitung

1. Gemüse in Stifte schneiden, Sojaschnetzel einweichen.
2. Gemüse im Wok scharf anbraten, dann Sojaschnetzel/Tofu dazu.
3. Sauce aus Erdnussbutter, Sojasauce, Ahornsirup, Knoblauch, Ingwer, Kokosmilch rühren.
4. Alles mischen, abschmecken, mit Reis servieren.

Erstellt mit der ZUTATO-App

