

Sichuan Rinderfilet-Wok

Zubereitungszeit **30 Minuten**

Kalorien pro Portion **520**



Zutaten für 4 Personen

500 g Rinderfilet
3 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
frisch gemahlener Pfeffer
2 rote Paprikaschoten
200 g Zuckerschoten
100 g Sojasprossen
200 g Jasminreis
5 EL Sesamöl
17 EL Kikkoman Wok Sauce
4 TL Maisstärke

Zubereitung:

Reis waschen und nach Anweisung kochen.

Rinderfilet trocken tupfen, in Streifen schneiden, mit Sojasauce und Pfeffer vermischen und ca. 30 Minuten marinieren.

Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen und in Streifen schneiden. Zuckerschoten waschen, putzen und der Länge nach halbieren. Sprossen verlesen.

Öl in einem Wok erhitzen. Fleischstreifen kurz anbraten. Paprika- und Zuckerschoten zugeben und weitere ca. 3 Minuten braten.

Wok Sauce und Maisstärke verrühren, angießen und kurz aufkochen.

Sichuan Rinderfleisch Wok mit Sprossen auf Reis anrichten und nach Wunsch mit frischem Koriander garniert servieren.

Guten Appetit!