

# Chop Suey mit Reis

Menge	Zutaten	Zubereitung
250 g	mageres Schweine- oder Rindfleisch	in feine Streifen schneiden;
1 EL 2 MS	Sojasoße Pfeffer	würzen und einige Zeit zugedeckt durchziehen lassen;
20 g	Glasnudeln	im kochenden Salzwasser 5 Minuten garen, durch ein Sieb abgießen, beiseite stellen;
1 1	rote Paprikaschote grüne Paprikaschote	waschen, entkernen in feine Streifen schneiden;
100 g	frische Sojabohnenkeimlinge	gründlich waschen;
½ Stange	Lauch oder entsprechend Chinakohl	gründlich waschen und in ½ cm dicke Ringe schneiden;
125 g	frische Champignons	waschen, putzen, in Scheiben schneiden;
3 EL	Öl	erhitzen, Fleisch darin anbraten, Gemüse zugeben und 5 Minuten dünsten lassen;
1/8 l	Instant-Brühe	aufgießen
3 EL 2 MS	Sojasoße, Salz, Pfeffer Sambal Oelek	würzen, abschmecken, Glasnudeln zufügen, in einer Schüssel anrichten;
2 EL	Erdnusskerne	Shop Suey bestreuen, dazu reicht man: 2 Tassen Reis, der in reichlich Wasser gargekocht wurde;