

VIETNAM

Vietnamesisches Saté-Fleisch

(4 Personen)

Zeitbedarf: 90 Min.

| | |
|---|--|
| 500 g Schweinefleisch | waschen, trockentupfen und in kleine Streifen schneiden. |
| 2 Zwiebeln | putzen und würfeln |
| einige Scheiben Schlangengurke | klein würfeln. |
| 3 EL Öl | im Wok oder einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch bei mittlerer Hitze anbraten. Zwiebeln und Gurkenstückchen zufügen und mit schmoren. Mit etwas Wasser ablöschen. Mit |
| Salz Pfeffer Ingwer-Pulver Cayenne-Pfeffer | würzen. |
| ca. 3 EL Saté-Soße | nach Packungsanweisung zugeben. Das Fleisch in der Soße gar dünsten lassen. |
| 250 g chin. Mie-Nudeln | in kochendes Wasser geben. Von der Kochstelle nehmen und 4 Minuten ziehen lassen. Die Nudeln mit zwei Gabeln auseinanderziehen und abgießen. |
| | Servieren: 1. mit Mie-Nudeln 2. in einem Brötchen mit frischen Gurkenscheiben |
| | |

© DF

| Kalkulation | Personen: | 4 |
|---|--------------------|----------|
| 500 g Schweinefleisch (z.B. Gulaschfleisch) | | 2,60 € |
| 250 g Chinesische Mie-Nudeln | | 0,70 € |
| Saté-Sauce | | 1,00 € |
| Umlage für sonst. Zutaten | | 0,50 € |
| | | |
| | Summe: | 4,80 € |
| | pro Person: | 1,20 € |