

Rezepte zum nachkochen

vom Erbsenzähler

61a

vonMich

Bami Goreng eurasisch
Lauch, Möhren, Paprika

nach vonMich

**9 Portionen**

450gr.	Fleisch	mager
2Tüten	gebratene Nudeln	FIX
500gr.	Porree/Frühlingszwieb.	
250gr.	Möhren	
2	Paprika	rot
30gr.	Butterschmalz	
300gr.	Mi-Nudeln	
2TL.	Sojasoße*	süß

Vorbereitung

Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Möhren putzen und dünn stifteln. Lauch in Ringe schneiden. Paprika klein stückeln.

Die Mi-Nudeln nach Vorschrift garen, gut abtropfen lassen.

jezzkommt allett innefanne

Fleisch im Butterschmalz anbraten. Gesamtes Gemüse hineingeben. Etwas Wasser zugeben, alles 5Min.dünsten. Nudeln hineingeben, FIX darüber verteilen, umrühren, kräftig anbraten.

Bleibt etwas übrig - einfach einfrieren

***wer es sehr asiatisch mag - mit Sojasoße abschmecken**



© 2016 vonMich - Der Erbsenzähler aus Herne



zur Auswahl-LISTE



[Impressum](#)



[Kontakt](#)

your visits 21 / User / page was visited 423

© 2015 Der Erbsenzähler aus Herne