

# Mini-Pak Choi Gemüsepfanne



## Zutaten für 2 Personen

300g Mini-Pak Choi  
2 mittelgroße Möhren  
1 mittelgroße Zucchini  
1 rote Paprika  
100g Champignons  
3 Lauchzwiebeln  
3 EL Soja Sauce  
3 EL Erdnussöl  
Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Den Mini-Pak Choi waschen und trocken schleudern. Die Rippen einzeln abtrennen und größere in mundgerechte Stücke schneiden. Das übrige Gemüse waschen bzw. putzen/schälen und in feine Stifte oder Scheiben schneiden. In einer Wokpfanne das Öl erhitzen und das Gemüse ca. 3 Minuten scharf anbraten. Die Sojasauce unterrühren und weitere 3 Minuten braten, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu passt Reis sowie Garnelen, Fleisch oder Fisch.

Guten Appetit!