



**JUST TASTE**

## 2 PORTIONEN EDAMAME SPAGHETTI MIT SCHWEINEFLEISCH SÜSS-SAUER

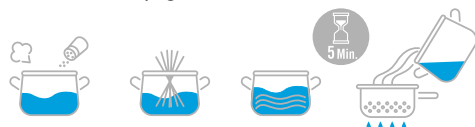
### ZUTATEN

- 100 g Edamame Spaghetti, gekocht

### SAUCE

- 100 g Bio Schweinefleischstücke in Würfel schneiden
- 20 g gelbe Paprika in Stücke schneiden
- 20 g rote Paprika in Stücke schneiden
- 20 g rote Zwiebeln in Scheiben schneiden
- 20 g Champignon in Scheiben schneiden
- 1 Knoblauchzehe zerkleinern
- 1 EL Öl, zum Erhitzen geeignet
- 4 EL süß-saure chinesische Sauce
- SPZ (Salz, Pfeffer, Zucker)
- 1 EL gerösteter Sesam

Die Edamame Spaghetti im Salzwasser kochen.



Sesam in einer Pfanne ohne Öl rösten. Aufpassen, dass dieser nicht verbrennt. Herausnehmen und beiseitestellen. Öl in der Pfanne erhitzen, Fleisch darin braten und mit SPZ würzen. Nach 5 Minuten die Zwiebeln und den Knoblauch hinzufügen und 1 Minute köcheln lassen. Danach die Paprika und Pilze hinzufügen und 5 Minuten unter regelmäßigem Rühren weiter köcheln. Jetzt die süß-saure Sauce hinzufügen und für weitere 2 Minuten köcheln. Danach die Sauce mit den Nudeln vermischen.

**Voila... Enjoy... Just Taste!**



MIT FLEISCH/FISCH



PROTEIN



GLUTENFREI



LOWER CARB



BALLASTSTOFFREICH



Mehr Rezepte unter [www.justetaste.de](http://www.justetaste.de) oder auf  