



Pak Choi Beef Teriyaki

Zutaten

- » 350 g Rindfleisch
- » 1 große rote Paprikaschote
- » 200 g Baby Pak Choi
- » 100 g Frühlingszwiebeln
- » 1 Beutel MAGGI Ideen vom Wochenmarkt, Pak Choi Beef Teriyaki

Zubereitung

1. Rindfleisch waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Paprikaschote waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Streifen schneiden. Baby Pak Choi putzen, waschen, den Strunk entfernen, halbieren und in breite Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in Ringe schneiden.
2. Eine beschichtete Pfanne bei höchster Wärmezufuhr 2 Min. erwärmen. MAGGI Ideen vom Wochenmarkt, Pak Choi Beef Teriyaki hinein geben und kurz erwärmen. Rindfleisch dazugeben, vermengen und ca. 3 Min. braten. Dabei immer wieder wenden. Paprika, Baby Pak Choi und Frühlingszwiebeln dazugeben, alles vermengen und bei mittlerer Wärmezufuhr ca. 3 Min. braten. Öfter wenden.

Dazu passt Basmatireis.

Ernährungsinfo pro Portion

Energie: **1198 kJ (285 kcal)**

Fett: **13 g**

Kohlenhydrate: **15 g**

Eiweiß: **26 g**

 **20 Minuten**

 **3 Portionen**