

Geschnetzeltes mit Paprika

Zutaten:

- 400 g Lammlachse
- 4 Spitzpaprika
- 1 Zwiebel
- 1-2 EL Sojasoße
- 1 Dose Cashewnüsse
- Pfeffer
- einige Blättchen Basilikum oder Petersilie
- 250 g Reis
- Öl zum Anbraten

Zubereitungszeit: 30 min

Back- / Kochzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad:
einfach

Anzahl Portionen: 4



Zubereitung:

Reis nach Packungsanleitung garen.

Die Lammlachse in sehr feine Streifen schneiden, die Paprika waschen und ebenfalls in Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen, in Ringe schneiden.

Die Zwiebel in einer heißen Pfanne anbraten, Paprika zufügen und alles kurz bissfest garen, zur Seite stellen. Nun das Fleisch in der heißen Pfanne anbraten. Gemüse dazugeben und mit Sojasoße & Pfeffer abschmecken. Auf Teller anrichten, Cashewnüsse darüber streuen, sowie einige Blättchen Basilikum und mit Reis servieren.