

Tilsiter-Chop-Suey

Für 4 Personen

Zubereiten: ca. 30 Minuten

Marinieren: ca. 30 Minuten

Schwierigkeit: leicht

1. Marinierte TILSITER-Würfel: Sojasauce und alle Zutaten bis und mit Ingwer gut verrühren. TILSITER begeben, mischen, zugedeckt ca. 30 Min. marinieren.
2. Chop Suey: Öl im Wok oder in einer weiten Bratpfanne erhitzen. Zwiebeln und alle Zutaten bis und mit Kefen ca. 5 Min. rührbraten. Peperoncino, Zitronengras und Ingwer kurz mitrührbraten. Wasser und Sojasauce begeben, mischen.
3. Fertigstellen: Chop Suey mit den marinierten TILSITER-Würfeln anrichten.

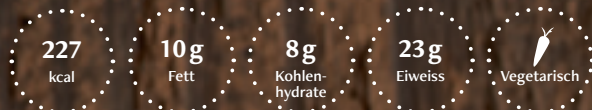
Marinierte Tilsiter-Würfel

- 2 TL Sojasauce
- 1 TL Sesamöl
- 2 cm Ingwer, fein gerieben
- 200 g TILSITER BLAU, in Würfeln

Chop Suey

- 1 EL Erdnussöl
- 2 Bundzwiebeln, in feinen Ringen
- 250 g Broccoli, in kleinen Röschen
- 250 g Champignons, in Scheiben
- 150 g Kefen
- 1 roter Peperoncino, in Ringen, entkernt
- 1 Stängel Zitronengras, Inneres fein gehackt
- 2 cm Ingwer, fein gerieben
- 1 dl Wasser
- 1–2 EL Sojasauce

Nährwerte pro Portion



Tipp: Gemüse je nach Saison variieren.

